T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

YUMURTA PİŞİRME
811ORK030

Ankara, 2011

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR

KOD	**811ORK030**
ALAN	**Yiyecek İçecek Hizmetleri**
DAL/MESLEK	**Aşçılık-Pastacılık- Garsonluk-Barmenlik**
MODÜLÜN ADI	**Yumurta Pişirme**
MODÜLÜN TANIMI	Bu modül yumurta ve yumurtadan elde edilen yiyeceklerin anlatıldığı öğretim materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	Bu modülün ön koşulu yoktur.
YETERLİK	Yumurta ve yumurtadan elde edilen yiyecekleri yapmak.
MODÜLÜN AMACI	**Genel Amaç:** Uygun mutfak ortamı sağlandığında pişirme tekniklerini kullanarak yumurtadan yiyecekler hazırlayabileceksiniz. **Amaçlar:** **1.** Yumurta pişirmede kullanılan araç ve gereçleri hazırlayabileceksiniz. **2.** Haşlama tekniğini kullanarak kabuklu ve kabuksuz yumurtaları pişirebileceksiniz. **3.** Omlet çeşitlerini tekniğine uygun olarak pişirebileceksiniz. **4.** Sahanda yumurta çeşitlerini tekniğine uygun olarak pişirebileceksiniz. **5.** Çırpma tekniğine uygun olarak yumurta pişirebileceksiniz. **6.** Tekniğine uygun olarak pan cake (pan kek) ve crèpe (krep, kaygana) pişirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Tencere, tava, sahan, tahta spatula, delikli servis kaşığı, süzgeç, tabak, bıçak, küvet, kâğıt havlu.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan, herhangi bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise; kazandığınız bilgi,beceri,tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Yumurta, anne sütünden sonra yeryüzündeki en kıymetli besindir. Yumurta sağlıklı beslenmede önemli bir yer tutmaktadır. Çünkü besin değeri yüksek, lezzetli, ekonomik ve sevilen bir yiyecektir. Büyüme-gelişme dönemindeki bebek, çocuk ve gençlerin günlük protein ihtiyacının karşılanması ve gelişimleri konusunda yumurta önemli bir besinimizdir.

Yumurta günlük hayatımızda çeşitli şekillerde hazırlanıp sunulmaktadır. Yumurta mutfağın temel malzemesidir. Sıcak ve soğuk yemeklerde, ordövrlerde, tatlı ve salatalarda hem ana yemek hem de yardımcı malzeme olarak kullanılmaktadır. Ülkemizin turistlerce tercih edilen bir konumda olması nedeniyle, yiyecek-içecek hizmetleri sektörü çalışanları tarafından dünya mutfaklarına açılmak, farklı yemek ve kültürleri öğrenmek zorunlu hale gelmiştir.

Yumurta hazırlama teknikleri, hazırlamada kullanılan araç ve gereçler bu modülde yer almaktadır. Dünya ve Türk mutfağında kullanılan yumurtadan elde edilen yiyeceklere yer verilmiştir.

Modülün hazırlanmasındaki temel amaç; besin değeri yüksek ve elde edilmesi daha kolay olan yumurtanın pişirme ilkelerine uygun ürünler ile çeşitli haşlama yumurta, sahanda yumurta, omlet, pan cake ve crèpe çeşitlerini uygulama becerisi kazanmanızı sağlamaktır.

Bu modüldeki bilgi ve beceriler iyi kavrandığı takdirde yiyecek- içecek hizmeti veren her alanda çalışma imkânı bulacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Taze yumurtayı ayırt ederek pişirme yöntemine uygun olarak hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yumurtanın tazelik ve bayatlığı nasıl anlaşılır? Araştırınız.
- Bir yumurtayı buzdolabında, diğer bir yumurtayı da oda sıcaklığında 1 hafta saklayarak, bu süre sonunda yumurtaları tabağa kırıp fiziksel farklarını inceleyiniz.
- Kendi kendinize yumurtanın akını ve sarısını ayırma uygulaması yapınız.

1. KAHVALTILIK YUMURTALARIN PİŞİRMEYE HAZIRLANMASI

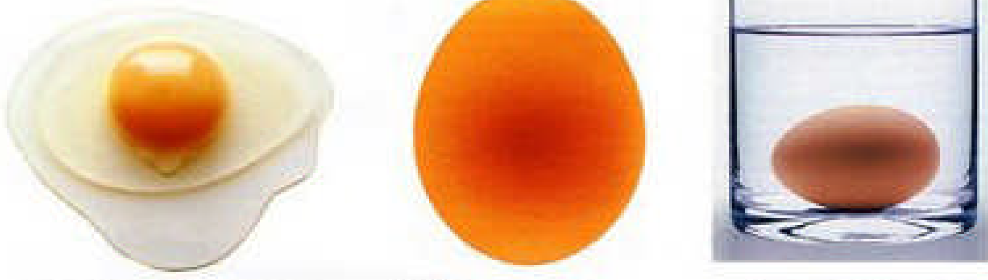
1.1. Yumurtanın Tazelik ve Bayatlık Kontrolü

Yumurtanın taze olup olmadığını anlayabilmenin çeşitli yolları vardır
Bunlar;

- Yumurtanın beyazıyla kabuğu arasında bir hava boşluğu vardır. Taze yumurtada hava boşluğu 5-8 mm arasında olmalıdır. Yumurta bayatladıkça yapısından su kaybeder ve bu boşluk büyür. Hava boşluğu 12 mm'den fazla büyüyen yumurta bayattır. Yumurta lambası ile hava boşluğuna bakılabilir, ancak bu yöntem sektörde kullanılmaz.
- Taze yumurta suya atıldığı zaman dibe çöker. Bayatladıkça ortaya doğru yükselir. Çok bayat yumurta suyun yüzeyinde kalır.
- Yumurta düz bir tabağa kırıldığında etrafa dağılmamış, sarı tam ortada ve kabarık, akı sarının etrafında toplu halde ise tazedir. Yumurtanın yüksekliği tazelik derecesini verir. Gıda sanayisinde uygulanan bu sisteme haugh sistemi denilmektedir.
- Taze yumurtanın kabuğu pütürlüdür. Kendine has, mat bir görünüşü vardır.

Tecrübeli kişiler yumurtanın görünüşünden ve ağırlığından tazelik ve bayatlık kontrolü yapabilirler. Sektör de toplu alımlarda sondaj yöntemi (farklı kolilerden seçilen yumurta örnekleri) ile bu yöntemlerden herhangi biri uygulanabilir. Günümüzde gıda üretim sektöründe, yumurtanın toplu kullanıldığı yerlerde kiloluk kavanozlarda pastörize yumurtalar

kullanılmaktadır. Son yıllarda otel mutfaklarında pastörize yumurtalar hijyen ve kullanım kolaylığı açısından daha çok tercih edilmektedir.



Resim 1.1 : 1 günlük yumurta

Bir günlük taze yumurta kırıldığında sarısının şekli yuvarlak ve düzgündür. Çevresinde saydam renkli yumurta beyazından bir halka ve onun da çevresinde yumurta beyazından daha ince bir halka olacaktır. Suya konulduğunda, yumurta yüzmez; dibe batar. (Resim 1.1)



Resim 1.2: 7 günlük yumurta

Bir haftalık yumurtanın sarısı yine düzgündür. Çevresindeki saydam yumurta beyazı biraz daha yayılır, ama hala yuvarlak şekildedir. İçindeki hava boşluğu büyüdüğünden, suyun içine konduğunda; yumurtanın daha şişman ucu yukarı doğru kalkar. (Resim 1.2)



Resim 1.3: 2-3 haftalık yumurta

İki üç haftalık yumurtanın sarısı yuvarlak şeklini kaybedip, hafifçe düzleşmeye başlar. Çevresindeki beyaz kısmı sulanır ve kırıldığında yayılır. Böyle bir yumurtanın yenmeden önce çok iyi pişirilmesi gerekir (Sarısı veya beyazı biraz sulu kalsın, ekmek banarız yeriz denmemelidir). Suya konulduğunda ise, daha şişman olan ucu suyun yüzeyine doğru kalkar. (Resim 1.3)

1.2. Yumurta Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Yumurtayı kullanırken daima taze olmasına dikkat edilmelidir.
- Yumurtalar kullanılmadan önce oda ısısında bekletilmeli, kullanımdan önce yıkanmalı ve kurulanmalıdır.
- Kırılarak yapılan kullanımlarda yumurta kullanıldığı yere değil, ayrı bir kaba kırılıp sonra gereken yere boşaltılmalıdır. Bu davranışla kabuk karışması önlenmiş olur. Ayrıca bozuk yumurta varsa kullanılacağı malzeme ile temas etmemiş olur.
- Yumurta kabuğu pek çok mikrop taşıdığı için mutfaklarda yumurta ile temastan sonra dikkatli olunmalı, temastan sonra mutlaka eller temizlenmelidir.
- Yumurta kabuklu haşlanırken pişme süresi 12 dakikadan çok olursa, sarının etrafı koyu yeşil renk alır. Bu durum demir sülfür bileşiği oluşumunu gösterir. Bu oluşum besin değeri kaybına ve sindirim güçlüğüne yol açar. Beslenmede ve yiyecek hazırlamada demir sülfür oluşumu istenmeyen bir durumdur.



Resim 1.4: Doğru ve yanlış pişirilmiş yumurtanın karşılaştırılması

1.3. Yumurtaların Saklanması ve Depolanması

Yumurta buzdolabında veya soğuk odada 3-5º C arasında 2 hafta özelliğini değiştirmeden saklanabilir. Saklanan yerin nem derecesi % 99,6’nın altına düşerse yumurtada su kaybı artar. Bu da yumurtanın çabuk bayatlamasına neden olur.

Ticarette 6 ay ve daha uzun süre saklanacak yumurta -1, +1ºC arasında % 80-85 nem oranında soğuk hava depolarında saklanır. Yumurtanın tazeliğini ve görüntüsünü korumak için serin, rutubetsiz, karanlık bir yerde, sivri tarafı alta gelecek şekilde viyol da (yumurta konan karton ya da plastik ambalaj) bekletilmelidir. Yumurta kesinlikle önceden yıkanmamalı; yıkanan yumurtanın üzerinde bulunan gözenekler açılır ve zararlı mikroplar yumurtanın üzerinde bulunan gözeneklerden kolayca içeri işler.

1.4. Yumurtanın Kullanıldığı Yerler

- Koyulaştırıcı ve kıvam verici olarak (çorbalarda ve yemeklerde)
- Emülsiyon edici olarak (mayonnaise ve hollandaise soslarda
- Bağlayıcı olarak (yumurtalı-yumurtalı haşlama ve pişirilerek hazırlanan hamurlarda)
- Parlatıcı ve renklendirici olarak (fırında hazırlanan kurabiyelerde böreklerde)
- Kılıflayıcı olarak (pane yaparak vb.)
- Kabartıcı (fom edici) olarak (souffle, omlet, kek ve pastalarda) kullanılır.

1.5. Yumurta Pişirme Yöntemleri

- Yumurta haşlayarak (kabuklu, kabuksuz) pişirilebilir.
- Yağda (omlet yaparak, sahanda, çırpılarak) pişirilebilir.
- Pan cake ve crèpe gibi ürünler hazırlanabilir.



Resim 1.5 : Tencerede kabuklu yumurta pişirme yöntemi



Resim 1.6 : Yumurta haşlama makinesinde kabuğuyla yumurta pişirme yöntemi



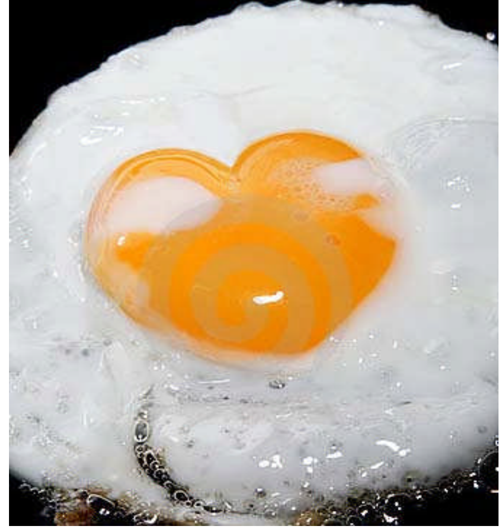
Resim 1.7 : Özel torba içinde kabuksuz yumurta haşlama (poşe) yöntemi



Resim 1.8 : Tencerede kabuksuz yumurta haşlama (poşe) yöntemi



Resim 1.9 : Omlet pişirme yöntemi

Resim 1.10 : Sahanda yumurta pişirme yöntemi



Resim 1.11 : Çırpılarak yumurta pişirme yöntemi



Resim 1.12 : Pancake (Pan cake) yöntemiyle yumurta pişirme



Resim 1.13 : Krep (crèpe) yöntemiyle yumurta pişirme

UYGULAMA FAALİYETİ

KAHVALTILIK YUMURTALARIN PİŞİRMEYE HAZIRLANMASI

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ İş önlüğünüzü giyiniz, bonenizi takınız. ➢ Çalışma tezgahınızı temizleyerek, dezenfekte ediniz ➢ Planlı olunuz. ➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
➢ Yumurta pişirme araçlarını hazırlayınız.	➢ Tencere, süzgeç, tabak, bıçak, küvet, gibi araçları yumurta pişirmeye uygun olanlarını seçiniz.
➢ Gereçleri hazırlayınız. ➢ Yumurtayı pişirmeye hazırlayınız.	➢ Yumurtayı hazırlayınız ➢ Yumurtalar oda sıcaklığında olmalı, çatlak olmamalıdır. ➢ Yumurtaları kullanmadan hemen önce mutlaka yıkayınız ve kurulayınız.
➢ Yumurtanın tazelik ve bayatlık kontrolünü yapınız.	➢ Görünüşünü kontrol ediniz. ➢ Ağırlığını kontrol ediniz. ➢ Su testini uygulayınız. ➢ Düz tabakta görünüm testini yapınız ➢ Tüm testleri bilgi konularından öğrendiniz. ➢ Bilgi konularında saklama ve depolama yöntemlerini tekrar gözden geçiriniz.
➢ Yumurtayı kırınız.	➢ Kullanım için yumurtayı sert bir cisimle ortasından kırıp iki elinizin başparmağı ile destek olarak kabuğu ayırınız ve yumurtayı bütün olarak kâseye alınız, inceleyiniz. ➢ Taze yumurtanın sarısının tam ortada, aklarının ise çevresinde olması gerekir.

➢ Akını ve sarısını ayırınız.	➢ Kırma işlemini uygulayınız. ➢ Yumurtanın kabuğu ayrılırken akını bir kâseye akıtınız, sarısını ise kabuğun içinde tutunuz. ➢ Kabuğun içinde kalan yumurta sarısını ayrı bir kâseye alınız. ➢ Akları ve sarıları uygun yerde kullanabilirsiniz.
➢ Çırpınız.	➢ Yumurtayı kırma işlemini yapınız. ➢ Yumurtayı bir kâseye alınız. ➢ Akları ve sarıları birlikte olmalıdır. ➢ Akları ve sarıları homojen hale gelinceye kadar çırpma teli veya çatal yardımı ile çırpınız.
➢ Akı ve sarısını ayrı ayrı çırpınız, inceleyiniz.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Çoktan Seçmeli Sorular

1. Düz bir tabağa kırıldığı zaman, akı ve sarısı dağılmış ve birbirine karışmış görünümdeki yumurta aşağıdakilerden hangisinin özelliğidir?
A) Taze yumurta
B) Oda ısısında yumurta
C) Bayat yumurta
D) Günlük yumurta

2. Aşağıdakilerden hangisi yumurta pişirmede dikkat edilecek noktalardan değildir?
A) Yumurta daima taze olmalıdır.
B) Çift sarılı yumurtalar kullanılmamalıdır.
C) Kabuğu pek çok mikrop taşıdığı için eller sıkça yıkanmalıdır.
D) Kırılarak kullanılacaklar önce ayrı bir kaba kırılmalıdır.

3. Taze yumurtanın hava boşluğu en fazla kaç mm olmalıdır?
A) 1-2 mm
B) 5-8 mm
C) 13-15mm
D) 15-16 mm

4. Aşağıdakilerden hangisi yumurtanın saklanması ile ilgili yanlış bir uygulamadır?
A) Karanlık yerde saklanmalıdır.
B) Rutubetsiz yerde saklanmalıdır.
C) Sivri tarafı alta gelecek şekilde saklanmalıdır.
D) Önceden yıkanarak saklanmalıdır.

5. Yumurta çorbalarda hangi özelliği ile kullanılır?
A) Emülsiye edici özelliği ile.
B) Koyulaştırıcı özelliği ile.
C) Parlatıcı özelliği ile.
D) Kılıflayıcı olarak.

B. Aşağıdaki cümlelerde boş yerleri uygun kelimelerle doldurunuz.

6. Yumurta 12 dakikanın üzerinde kaynatılırsa sarısının etrafında görülen yeşil halka …………………….. oluştuğunu gösterir.

7. Yumurtanın kabuğu fazla miktarda ……………….. taşıdığı için ………. sıksık yıkanmalıdır.

8. Yumurtanın beyazı ile kabuğu arasındaki ………………………….. ışığa tutularak anlaşılabilir.

C. Aşağıdaki cümlelerin başına doğru ise (D), yanlış ise (Y) yazınız.

9. ( ) Taze yumurtanın kabuğu pürüzsüzdür.

10. ( ) Yumurta, sufle ve pastalarda kabartıcı olarak kullanılır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı, cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınızın konularını tekrar gözden geçiriniz. Tüm soruların cevapları doğru olduğu zaman bir sonraki öğrenim faaliyetine geçebilirsiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Haşlama tekniğini kullanarak kabuklu ve kabuksuz yumurtaları pişirebileceksiniz

ARAŞTIRMA

- İki adet yumurtadan birini 3 dakika, diğerini 5 dakika haşlayınız, soyduktan sonra keserek görünümlerini inceleyiniz.
- İki adet yumurtadan birini 7 dakika, diğerini 10 dakika haşlayınız, soyduktan sonra keserek görünümlerini inceleyiniz.
- Pochè (Poşe: Kabuksuz suda haşlanmış) yumurtanın kullanım alanlarını araştırarak arkadaşlarınızla sınıf ortamında paylaşınız.

2. HAŞLAMA YÖNTEMİ İLE PİŞİRME

2.1. Yumurta Haşlarken Dikkat Edilecek Noktalar

Müşterinin isteği doğrultusunda servisten hemen önce hazırlanır ve soğutulmadan servis edilir.

Hazırlarken yapılması gereken "mise en place" (misenplas) ön hazırlık:

- Yumurtalar buzdolabından çıkarır çıkarmaz pişirilmemelidir. Soğuk yumurta sıcak su ile temas edince çatlayabilir. Haşlanacak yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır.
- Yumurtanın çatlak olmamasına dikkat edilmelidir. Sıcak suda, çatlak yumurtanın akı ve sarısı kabuktan dışarı çıkar ve kullanılamaz.
- Haşlama suyuna tuz ve sirke ilave edilirse yumurta kabuğunun soyulması kolayca soyulmasını sağlar.
- Yumurta hızlı kaynatılmamalıdır. Kaynamanın hızıyla yumurtalar birbirine çarparak çatlayabilir.
- Haşlamak için derin ve çapı dar bir kap kullanılmalıdır. Su yumurtaların üzerini örtmeli ve kaynama derecesinde olmalıdır. Fazla miktarda yumurta haşlanacaksa içinde tel sepeti olan tencereler tercih edilmelidir. Sektörde bu iş için özel makineler kullanılmaktadır.
- Yumurta haşlama süresi bitiminde kaynayan sudan alınıp, soğuk su bulunan bir kap içine konulmalıdır. Bu sayede yumurtanın gereğinden fazla pişmesi durdurulmuş olur. Ayrıca kolay soyulması sağlanır.

2.2. Haşlama Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler

a. Kabuklu Haşlama (Oeufs ala Cogue) (öf ala kok)
Kabuklu yumurtalar 4 farklı şekilde pişirilebilir:

- Yumuşak yumurtalar 3-4 dakika, (çok yumuşak 3 dakika, normal 4 dakika)
- Orta pişmiş yumurtalar 5-6 dakika,
- Katıya yakın pişmiş kayısı yumurta 7-8 dakika,
- Katı pişmiş yumurtalar 8-10 dakika kaynatılmalıdır.

Yiyecek sektöründe kabuklu haşlanmış yumurta çok farklı şekillerde servis edilebilir:

- 5-6 dakikalık yumurta, şekillendirilerek kızarmış tost ekmeği üzerine konularak doğrudan doğruya yanında yeşil sebze garnitürleriyle servis yapılabilir. (Resim 2.1'e bakınız)




Resim 2.1 : Tost ekmeğinin üzerinde servis edilmiş yumuşak yumurta

- Yanında domates sos veya baharatlı bir başka sosla servis yapılabilir. (Resim 2.2'ye bakınız)



Resim 2.2 : Domates sosuyla servis edilmiş haşlanmış yumurta

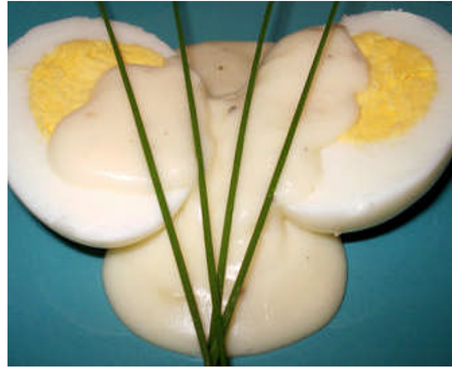
- Kâseye veya bardağa konulur. Üzerine kaşar peynir rendesi serpilerek üst fırında hemen kızartıp servis yapılabilir. (Resim 2.3’e bakınız)



Resim 2.3 : Haşlanmış yumurtanın kasede/güveçte fırında kızartılıp servis edilmesi

- Üzerine beşamel sos gezdirip kaşar rendesi konulur, hafif kızartılarak servis yapılabilir. (Resim 2.4’e bakınız)





Resim 2.4 : Beşamel sos ve kaşar peyniriyle servis edilmiş yumurta

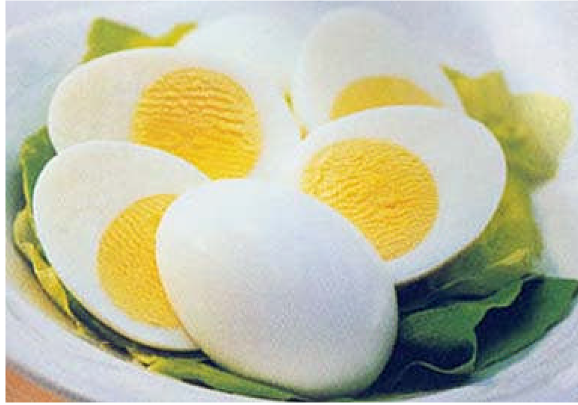
- Haşlanmış yumurtalar rafadan, kayısı ve katı yumurta doğrudan yumurtalık içinde de servis edilebilir.



Resim 2.5 : Rafadan yumurta



Resim 2.6 : Kayısı yumurta



Resim 2.7 : Tam (katı) pişmiş yumurta

b. Kabuksuz Haşlama (Pochè Yumurta) (Poşe)

Pochè (poşe) yumurta, kabuksuz haşlama yumurta olarak tanımlanabilir. Suya konulduğu zaman akların dağılmaması gerekir; bu da yumurtanın taze olması ile mümkündür. İki yumurta bir porsiyon olarak servis yapılır.

Resim 2.8 : Kabuksuz pişmiş poche yumurta

Pochè yumurta pişirirken aşağıdaki noktalara dikkat etmek gerekir:

- Kullanılan su bol olmalı, içine sirke ve tuz ilave edilmelidir.
- Su kaynama derecesinde olmalı, fakat kaynamamalıdır. Su kaynayacak olursa yumurta akları parçalanacağı için iyi bir pişme olmaz.
- İyi bir pochè yumurtanın akındaki kabarcıklar ince boncuk gibi, sarısı yumuşak ve muntazam olmalıdır.
- Su konacak kap fazla büyük olmamalı, yumurtanın sayısına uygun olmalıdır.
- Kap derin olmamalı, mümkünse kenarlı tepsiler kullanılmalıdır.
- Su kaynadıktan sonra ateş kısılarak, kaynama durdurulmalıdır.
- Yumurtalar çok taze olmalıdır.
- Yumurtalar önce küçük bir kaba kırılıp sonra yakın mesafeden suya atılmalıdır.
- Yumurtalar aralıklı olmalı, çok sık ve üst üste gelmemelidir.
- Pişen yumurtalar süzgeçle alınmalı suyunun iyice süzülmesine dikkat edilmelidir.
- Pişen yumurta hemen soğuk suya batırılıp sirke kokusunun gitmesi sağlanmalıdır.

Pochè Yumurta (Poşe)



Resim 2.9 : Kabuksuz pişmiş poche yumurta

Malzemeler

- 10 adet çok taze yumurta
- 2 lt su
- 20 g. tuz

İşlem Basamakları

- Su, sirke ve tuz tencere ile ocağa konur. Su kaynayınca altı kısılarak kaynamanın yavaşlaması sağlanır.
- Kâselere kırılarak hazırlanmış yumurtalar tek tek suya boşaltılır. Kaynar derecedeki kaynamayan suda yavaş yavaş 3-4 dakika pişirilir.
- Akların pişmesi sarıların yumuşak kalması gerekir. Yumurtalar dikkatlice kevgir yardımı ile soğuk suya çıkarılır.
- Saçaklı kısımlar oluşmuşsa onlar kesilip ayrılır. Kullanılana kadar bu suda bekletilir.
- Yumurtalar dikkatlice kevgir yardımı ile soğuk suya çıkarılır. Saçaklı kısımlar oluşmuşsa onlar kesilip ayrılır. Kullanılana kadar bu suda bekletilir.
- Kullanılacağı zaman kaynar derecedeki tuzlu suya konulur, 30 saniye beklenir, süzgeçle çıkarılarak servise hazırlanır.

Pochè Yumurta ile Hazırlanan Ürünler
a. Oeufs Pochè Augraten (öf poşe o graten) (Graten Yumurta)



Resim 2.10 : Graten yumurta (Oeufs Pochè Augraten)

Malzemeler:

- 2 adet pochè edilmiş yumurta
- 1 dilim tost ekmeği
- 25 g. Tereyağı
- 200 g. kaşar rendesi

Beşamel sos için:
- 25 g. tereyağı
- 25 g un
- 200 g. süt
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber

İşlem Basamakları:
- Tost ekmeklerinden kalıp hazırlanır.
- Tost ekmeklerinin üzerine pochè yumurtalar yerleştirilir.
- Üzerine tereyağı, beşamel sos ve kaşar rendesi serpilerek salamandırada kızartılır.

NOT: Beşamel sos yapımı için; Tencereye tereyağı ve un koyularak ocakta pembeleştirilir. Süt azar azar ilave edilerek karıştırıp, 5-10 dakika kaynatılarak koyulaştırılır. Tuz ve karabiber eklenerek ocaktan alınır.

b. Oeufs Florentine (öf florantin) (Ispanaklı Yumurta)



Resim 1.11 : Ispanaklı yumurta (Oeufs Florentine)

Malzemeler:
- 2 adet pochè edilmiş yumurta
- 1 dilim tost ekmeği
- 25 g. tereyağı
- 100 g. kaşar rendesi
- ½çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 8-9 dal ıspanak
- 1 adet küçük kuru soğan

Beşamel sos için:

- 25 g. tereyağı
- 25 g un
- 200 g. süt
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber

İşlem Basamakları:

- Yıkanmış ayıklanmış ıspanaklar iri parçalar halinde doğranır.
- Soğan küp küp doğranır. Eritilmiş tereyağında önce soğanlar kavrulur.
- Ispanaklar içine eklenerek sote yapılır.
- Tost ekmeklerinden kalıp hazırlanır. Tuz ve karabiber ilave edilir.
- Tost ekmeğinin ortası yumurtayı içine alacak şekilde oyulur.
- Üzerine tereyağı sürülüp, fırında kızartılır.
- Servis tabağına tost ekmeği konulup, üzerine ıspanaklı karışım yerleştirilir.
- Hazırlanan pochè yumurtalar ıspanağın üzerine konulur ve beşamel sos dökülüp, kaşar rendesi serpilir. Sıcak fırında pembeleştirilip servis yapılır.

c. Oeuf Pochè ala Turgue (öf pöşe ala turka) (Çılbır)



Resim 2.12 : Çılbır (Oeuf Pochè ala Turgue)

Malzemeler:

- 2 adet pochè edilmiş yumurta
- 150 g. koyu kıvamlı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 25 g. tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı kırmızıbiber, kuru nane, kekik

İşlem Basamakları:

- Yıkanmış ayıklanmış ıspanaklar iri parçalar halinde doğranır.
- Ezilmiş sarımsak ve yoğurt iyice karıştırılır.
- Servis tabağına yerleştirilir ve üzerine sıcak pochè yumurta koyulur.
- Bir tavada tereyağı kızdırılır, içine toz kırmızı biber de konup karıştırılır.
- Yumurta ve yoğurdun üzerine gezdirilir.
- Arzuya göre üzerine kekik, kuru nane serpilir ve sıcak olarak servisi yapılır.

d. Oeuf an Cocotte (öf en kokot) (Kalıpta Yumurta)

Malzemeler:

- 10 g. margarin
- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber

İşlem Basamakları:

- Kokot kaplar hazırlanır.
- 2 adet kokot yağlanıp, tuz ve karabiber serpilir.
- Kalıpların içine dağıtmadan yumurtalar kırılır.
- Kokotlar içinde 1 cm. yüksekliğinde su bulunan sote tencerelerine yerleştirilir.
- Tencerenin kapağı kapatılarak harlı ateşte suyun çabuk kaynaması sağlanır.
- Yumurtalar 2-3 dakika yumuşak bir kıvam alacak şekilde pişirilir.
- Kokotlar sudan alınarak kurulanır.
- Bu yumurta çeşidi ve kokot kalıbının fiziki özelliğine uygun garnitürler de süsleme yapabilirsiniz. (Resim 2.13’e bakınız.)
- Kokot kabının altına uygun bir tabak koyarak tabakla servis yapılır.

NOT: Kokotta yumurta pochè yumurtanın kalıpta pişirilen şeklidir.



Resim 2.13 : Kalıpta (kokot kabında) yumurta (oeuf an cocotte)

UYGULAMA FAALİYETİ

HAŞLAYARAK YUMURTA PİŞİRME

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ İş önlüğünüzü giyiniz, bonenizi takınız. ➢ Çalışma tezgahınızı temizleyerek dezenfekte ediniz ➢ Planlı olunuz. ➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz ➢ Haşlama yöntemi ile pişirme bilgi konularını tekrar hatırlayınız.
➢ Araç ve gereçleri hazırlayınız.	➢ Tencere, ısıya dayanıklı bardak hazırlayınız. ➢ Yumurta, kaşar peyniri, tereyağı, beşamel sos hazırlayınız. ➢ Kullanacağınız yumurtaların taze olmasına dikkat etmelisiniz. ➢ Yumurtalar oda sıcaklığında olmalı, çatlak olmamalıdır. ➢ Yumurtaları kullanmadan önce mutlaka yıkayınız.
➢ Kabuklu yumurta (Oeufs a la cogue) haşlayınız.	➢ Çapı dar ve derin bir tencere hazırlayınız. ➢ On yumurta ve 2 lt. suyu tencereye koyunuz. ➢ Farklı sayıda yumurta için su miktarını bu ölçüye göre ayarlayabilirsiniz. ➢ Tel sepet içine yumurtaları yerleştiriniz. ➢ Su yumurtaların üzerini örtecek miktarda olmalıdır. ➢ Tencereyi yerleştirerek ocağı yakınız.
➢ Rafadan yumurta pişiriniz	➢ Kaynamanın başlamasıyla birlikte süre tutunuz ➢ Çok harlı ateşte kaynatmayın. Yumurtalar birbirine çarparak çatlayabilir ➢ Rafadan yumurta elde etmek için 3-4 dakika kaynatınız. (Resim 2.5’e bakınız)
➢ Kayısı yumurta hazırlayınız.	➢ Kayısı yumurta elde etmek için 5-6 dakika kaynatınız. (Resim 2.6’ya bakınız)

➢ Katı yumurta hazırlayınız. ➢	➢ Katı yumurta elde etmek için 8-9 dakika kaynatınız. (Resim 2.7'ye bakınız) ➢ Pişme süresi dolan yumurtayı tel sepeti yavaşça yukarı çekerek dışarı çıkartınız. ➢ Haşlanan yumurtaları soğuk su dolu bir kabın içerisinde 5-6 saniye tutunuz. ➢ Bu işlem yumurtaların kabuğunun kolay ayrılması için gereklidir. Ancak kahvaltılık yumurtaların soğumaması için bu işlemi uzatmamalıyız. ➢ Kabuklu olarak servis yapınız.
➢ Kabuklu haşlanan yumurtadan ürünler hazırlayınız. ➢ Oeufs an glace (öf en glas) (bardakta yumurta) hazırlayınız.	➢ Oeufs an glace hazırlamak için 2 dakika haşlanmış yumurtanın kabuğunu bir bıçak yardımı ile hafifçe ortadan kırınız. ➢ Sarısının parçalanmamasına dikkat ediniz. ➢ Yumurtanın içini cam ısıya dayanıklı bir bardağa boşaltınız. ➢ Üzerine rendelenmiş kaşar peynir serpiniz. ➢ Bir parça tereyağı koyup üst fırında hafifçe kızartınız. ➢ Bardağı tabak üzerinde sıcak servis yapınız.
➢ Oeufs farcı (öf farsi) (yumurta dolması) hazırlayınız.	➢ Katı haşlanmış yumurtanın kabuğunu soyunuz. ➢ Yumurtayı soğuk suda bekleterek kabuğunun kolay soyulmasını sağlayınız. ➢ Yumurtayı uzunlamasına ortadan ikiye bir bıçakla kesiniz. ➢ Sarısını ayrı bir kaba alınız. ➢ İçi boşalmış yumurta aklarını alt kısımlarından tabakta düzgün duracak şekilde kesiniz. ➢ Mayonez, tuz, isteğe bağlı karabiber eklenerek çatalla yumuşayıncaya kadar karıştırınız. ➢ Yumurta sarısına haşlanmış maydanoz suyu eklenerek yeşil renk oeufs farcı; ➢ Zeytin ezmesi ilave edilerek siyah renk oeufs farcı; ➢ Kırmızıbiber veya kırmızı havyar eklenerek kırmızı oeufs farcı elde edebilirsiniz. ➢ Hazırlanan yumurta sarısını bir duy yardımı ile yumurta akının içine sıkınız.

	➢ Uygun şekilde süsleyiniz. Süsleme için; ➢ Yeşil oeufs farc için maydanoz yaprağını, ➢ Siyah oeufs farc için zeytin dilimini, ➢ Kırmızı oeufs farc için küçük biber dilimi veya kırmızı havyarı kullanabilirsiniz
	➢ Hazırlanan oeufs farc'yi, etrafına maydanoz yaprakları koyduğunuz servis tabağına yerleştirerek servis yapınız.

POCHÈ YUMURTA PİŞİRME

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ İş önlüğünüzü giyiniz, bonenizi takınız. ➢ Çalışma tezgahınızı temizleyip dezenfekte ediniz. ➢ Planlı ve düzenli çalışınız. ➢ Pratik davranınız. ➢ Zamanı iyi kullanınız.
➢ Araç ve gereçleri hazırlayınız.	➢ Çapı geniş, yüksekliği az tencere, kevgir, küvet hazırlayınız. ➢ Yumurtaları, sirke ve tuz hazırlayınız. ➢ Kullanacağınız yumurtaların taze olmasına dikkat etmelisiniz. ➢ Yumurtalar oda sıcaklığında olmalı, çatlak olmamalıdır. ➢ Yumurtaları kullanmadan önce mutlaka yıkayınız. ➢ Tencerenin içine 10 adet yumurta için 2 lt. su koyunuz. ➢ 20 g. (1 çorba kaşığı) sirke, 10 g. (1 çay kaşığı) tuz ekleyiniz. ➢ Kaynatacağımız suya tuz ve sirke koyulmasının amacı yumurtalara beyazlık kazandırmak ve yumurta akının dağılmasını önlemektir.
➢ Kabuksuz haşlama Oeuf Pochè (poşe yumurta) hazırlayınız.	➢ Tencereyi ocağa koyarak su-sirke-tuz karışımını kaynatınız. ➢ Ateşi kısarak kaynamanın durmasını sağlayınız. ➢ Yumurtayı bir kâseye kırınız. ➢ Tazeliğini kontrol ediniz. ➢ Yumurtayı, yavaşça tencere içindeki kaynama derecesindeki suya kaydırınız. ➢ Yumurtayı kaydırma esnasında kaseyi mümkün olduğu kadar suya yakın tutun. ➢ Diğer yumurtalara da aynı işlemi uygulayınız. ➢ Yavaş yavaş 3-4 dakika pişiriniz. ➢ Kaynatılmamalıdır, yumurtalar parçalanır ve dağılır.

	➢ Akların pişmesi sarıların yumuşak kalması gerekir. ➢ Yumurtaları dikkatlice kevgir yardımı ile soğuk suya çıkarınız. ➢ Saçaklı kısımlar oluşmuşsa kesip ayırınız. ➢ Kullanılana kadar bu suda bekletiniz. ➢ Kullanacağınız zaman kaynar derecedeki tuzlu suya koyarak, 30 saniye bekleterek süzgeçle çıkartınız. ➢ İstediğiniz yerde kullanınız.
➢ Kabuksuz hazırlanan yumurtadan ürünler hazırlayınız. ➢ Oeufs pochè au graten (Graten yumurta) hazırlayınız.	➢ 2 adet pochè yumurta hazırlayınız. ➢ Pochè hazırlama ilkelerine bakınız. ➢ Tost ekmeklerinden kalıp hazırlayınız. ➢ Pochè yumurtaları üzerine koyunuz. ➢ En üste tereyağı, beşamel sos ve kaşar rendesi serperek salamadırda kızartınız. ➢ Sıcak servise hazırlayınız. ➢ (Resim 2.10'a bakınız.) ➢ Beşamel sos yapımı için oeufs pochè au graten (graten yumurta) konusuna bakınız.

➢ Oeufs Florentine (ıspanaklı yumurta) hazırlayınız.	➢ 2 adet pochè yumurta hazırlayınız. ➢ Sebzeleri pişirmeye hazırlama modülünde öğrendiğiniz şekilde soğan ve ıspanakları hazırlayınız. ➢ Ispanakları sote ediniz. ➢ Tuz ve karabiberi ilave ediniz. ➢ Tost ekmeğinin yumurtayı içine alacak şekilde ortasını oyunuz. ➢ Üzerine tereyağı sürüp, fırında kızartınız. ➢ Fırında fazla tutarsanız ekmekleri kurutabilirsiniz. ➢ Servis tabağına tost ekmeğini koyup, üzerine ıspanaklı karışımı yerleştiriniz. ➢ Hazırladığınız pochè yumurtaları ıspanağın üzerine koyarak beşamel sosu dökünüz ve kaşar rendesi serpiniz. ➢ Sıcak fırında pembeleştirerek servis yapınız. (Resim 2.11'e bakınız.)
➢ Oeuf Pochè ala Turgue (Çılbır) hazırlayınız.	➢ Ezilmiş sarımsak ve yoğurdu iyice karıştırınız. ➢ Süzme yoğurt tercih etmeniz sonucun daha iyi olmasını sağlayacaktır. ➢ Servis tabağına koyunuz. ➢ Üzerine sıcak pochè yumurta koyunuz. ➢ Bir tavada tereyağı kızdırınız. ➢ Tereyağı eriyip köpük köpük olmalı, dumanlanma noktasına gelmemelidir. ➢ İçine toz kırmızıbiber konup karıştırınız. ➢ Kırmızıbiber yağ ocaktan alınmadan hemen önce ilave edilirse yanmamış olacağı için rengi daha parlak olur. ➢ Yumurta ve yoğurdun üzerine gezdiriniz. ➢ Arzuya göre üzerine kekik, kuru nane gezdiriniz. ➢ Sıcak servis yapınız. (Resim 2.12'e bakınız.)

➢ Oeuf an Cocotte (Kalıpta Yumurta) hazırlayınız.	➢ 2 adet kalıbı yağlayıp, tuz ve karabiber serpiniz. ➢ Kalıpların içine dağıtmadan yumurtaları kırınız. ➢ Kokotları içinde 1 cm. yüksekliğinde su bulunan sote tenceresine yerleştiriniz. ➢ Tencerenin kapağını kapatarak harlı ateşte suyun çabuk kaynamasını sağlayınız. ➢ Yumurtaları 2-3 dakika yumuşak bir kıvam alacak şekilde pişiriniz. ➢ Kokotları sudan alarak kurulayınız. ➢ Altında tabakla servis yapınız. ➢ (Resim 2.13’e bakınız.) ➢ Kokotları su dolu tepsi içinde fırında da pişirebilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Çoktan Seçmeli Sorular

1. Yumurta kabuklu haşlandıktan sonra akının kabuğun dışında pıhtılaşmış oluşu hangi durumu gösterir?
A) Yumurtanın Çatlak Olduğunu
B) Yumurtanın Oda Sıcaklığında Olduğunu.
C) Yumurtanın Bayat Olduğunu.
D) Kaynatma Kabının Derin ve Dar Olduğunu.

2. Kayısı yumurtanın pişme süresi ne kadardır?
A) 7-8 Dakika
B) 3-4 Dakika
C) 5-6 Dakika
D) 8-10 Dakika

3. Pochè yumurta aşağıdakilerden hangisiyle tanımlanabilir?
A) Kabuklu Haşlanan Yumurta
B) Kabuksuz Haşlanan Yumurta
C) Crèpe Olarak Pişirilen Yumurta
D) Hiçbiri

4. Pochè yumurta hazırlamada aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?
A) Su Sirke Karışımı Kullanılır
B) Çapı Geniş Ve Yüksekliği Az Bir Kap Kullanılır
C) Su Kaynayınca Altı Kısılarak Kaynamanın Yavaşlaması Sağlanır.
D) Yumurtalar Doğrudan Tencereye Kırılır.

5. Aşağıdakilerden hangisi haşlayarak pişirme işlemi sonunda yumurtanın soğuk suya tutulmasının nedenidir?
A) Çabuk Soğumasını Sağlamak.
B) Katılaşmasını Kolaylaştırmak.
C) Besin Değerini Artırmak.
D) Yumurtanın pişmesi durdurmak ve sarının etrafında yeşil halka oluşumunu engellemek

6. Türk mutfağında önemli bir yumurta yiyeceği olan çılbır hangi pişirme tekniği ile hazırlanır?
A) Steaming
B) Graten
C) Poche
D) Bouilli

B. Aşağıdaki Cümlelerin Boşluklarını Uygun Kelimelerle Tamamlayınız.

7. Kahvaltılarda bir porsiyon için ………………. yumurta kullanılır.

8. Kabuğunda haşlanan yumurta kaynama sonunda ………… ……….... batırılır.

C. Aşağıdaki Cümlelerin Başına Doğru İse (D), Yanlış İse (Y) Koyunuz.

9. ( ) Katı pişmiş yumurtalar 8-9 dakika kaynatılır.

10. ( ) Pochè yumurtalar yavaş kaynatılırsa parçalanır ve dağılır.

11. ( ) Pochè yumurtalar pişince saçaklı kısımlar oluşmuşsa kesilip ayrılır.

DEĞERLENDİRME

Doğru şıklarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınızın konularınızı tekrar gözden geçiriniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra bir sonraki öğretim faaliyetine geçebilirsiniz.

PERFORMANS TESTİ

- Haşlama yöntemi ile yumurta pişiriniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Konu: **Süre:**		**Evet**	**Hayır**
1.	Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
2.	Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
3.	Çalışma tezgâhınızı temizlediniz mi?		
4.	Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
5.	Uygun araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
6.	Kabuksuz haşlama yöntemi ile hazırlanan yumurtayı düzgün kırdınız mı?		
7.	Pişme süresini iyi ayarladınız mı?		
8.	Pişen yumurtayı uygun şekilde servis yaptınız mı?		
9.	Pişmişlik istenen özellikte mi?		
10.	Kabuklu yumuşak pişmiş yumurta (akı ve sarısı az pişmiş) hazırladınız mı?		
11.	Kabuklu orta pişmiş yumurta (akı çok pişmiş sarısı az pişmiş) hazırladınız mı?		
12.	Kabuklu katıya yakın pişmiş yumurta (akı tam, sarıyı katıyı yakın pişmiş) hazırladınız mı?		
13.	Pochè yumurta (akı katılaşmış, sarısı yumuşak olmalı) hazırladınız mı?		
14.	Zamanı ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
15.	Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
16.	İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
17.	Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Hayır, olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirerek, bir sonraki öğrenim faaliyetine geçmeniz önerilir.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Tekniğine uygun olarak omlet ve omlet çeşitlerini pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Farklı kültürlere ait omlet pişirme çeşitlerini ve garnitürlerini internet ortamında araştırınız. Arkadaşlarınızla paylaşınız.
- Omlet yapımında kullanılacak yumurtanın aşırı çırpılması ne gibi sonuçlar doğurur? Sektörde çalışan ustalarla görüşünüz.
- Omlet garnitürü olarak kullanılan malzemeleri araştırarak, tercih edilen kültüre göre gruplandırınız.

3. OMLET PİŞİRME

3.1. Omletin Mönüdeki Yeri ve Önemi

Omlet, Fransız mutfağından, dünya mutfağına kazandırılmış önemli bir yiyecektir. Kahvaltıda ve sıcak ordövr olarak kullanılan bir yumurta yemeği olup mönüde çorbalardan sonra, et ve deniz ürünlerinden önce yer alır. Ticari mutfakta iki yumurtadan yapılan omlet bir porsiyon olarak kabul edilir.

3.2. Omlet Hazırlamada İlkeler

İyi bir omlet yapabilmek için aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

- Omlet yapılacak yumurta taze olmalıdır.
- Omlet kahvaltıda kullanılacaksa 2 yumurtadan, hors'd oeuvre (ordovr) olarak kullanılacaksa 3 yumurtadan hazırlanmalıdır.
- Omlet yapımında kullanılacak yumurtaların akları ve sarıları köpük köpük oluncaya kadar çırpılmalıdır.
- Hazırlanan yumurtaların pişmesi en az 10 dakika içinde yapılmalıdır.
- Omletin pişeceği tava; kuru ve temiz olmalıdır.
- Tavanın çapı yumurta sayısı ile orantılı olmalıdır. Omlet yapımında 15-20 cm. çapında tava kullanılmalıdır. Omletin tuzu da pişeceği zaman konmalıdır.
- Yumurtanın tavaya yapışmaması için, yağ iyice kızdırılmalıdır.
- Tavaya bir seferde konulacak yumurta sayısı en fazla 3 adet olmalıdır.
- İyi bir omletin şekli düzgün, iyi pişmiş, yumuşak ve pembe renkte olmalıdır.
- Omletin iç kısmının yumuşak kalması istenirse fazla sertleşmeden katlanır. Bu pişirme şekline baveuse (bavöz) denir. Müşterinin isteğine göre hazırlanır.

- Omletin katkı maddeleri (bacon, jambon, peynir gibi) arzuya göre yumurtaların içine konularak pişirildiği gibi, pişirilen omletin arasına da konabilir.
- Omlet sıcak olarak servis yapılır.

3.3. Omlet Garnitürlerinin Hazırlanması

Garnitürler şu şekilde hazırlanır:

- Jambon, sosis, salam, bacon (beykın) gibi et ürünleri dilimlenerek,
- Kaşar vb. peynirler rendelenerek veya dilimlenerek,
- Domates dilimlenerek, tomato concasse yapılarak,
- Diğer sebze ve etler sote yapılarak kullanıma hazırlanır.
- Omlet yapımında kullanılan garnitürler, süslemede dekor amaçlı olarak da kullanılırlar. Maydanoz, dereotu, cherry domates vb. renklendirilebilir.



Resim 3.1: Salam



Resim 3.2: Bacon (beykın/domuz eti)



Resim 3.3: Sosis



Resim 3.4: Salam


Resim 3.5: Cherry domates


Resim 3.6: Kaşar peyniri


Resim 3.7: Kültür mantarı

3.4. Omlet Çeşitleri

a. Sade Omlet:



Resim 3.8: Sade omlet

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 25 g. tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları:

- Porselen bir kabın içerisine yumurtaları tek tek kırınız.
- Tuzu ve isteğe bağlı olarak karabiberi ekleyerek, sarıları ile akları iyice karışıncaya kadar çırpınız.
- Omlet tavasına tereyağı koyup eritiniz. Çırpılmış olan yumurtaları ilave ediniz.
- Bu arada tavada devamlı sallayarak her tarafının aynı oranda pişmesini, tavaya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlayınız.

b. Omlette Au Fromage (Omlet o fromaj) (Peynirli Omlet)



Resim 3.9: Peynirli omlet

Malzemeler:

- Sade omlet malzemeleri
- 50 g. rendelenmiş peynir

İşlem Basamakları:

- Sade omleti hazırlayınız.
- Omletin pişmesi tamamlanırken ortasına boydan boya rendelenmiş peyniri ilave edip katlayınız.
- İstenirse üzerine ince kesilmiş peynir çubukları ile süsleyiniz.
- Omletin yanına garnitür olarak domates, maydanoz gibi sebzeler konulabilir.
- Sıcak olarak servis ediniz.

c. Omlette Emmentaloise (Omlet Emmental) (Emmental Peynirli Omlet)





Resim 3.10: Peynirli omlet **Resim 3.11: Emmental peynir**

Malzemeler:

- 1 ölçü sade omlet malzemeleri
- 50 g. kaşar peyniri rendesi
- 100 g. Emmental peynir
- ¼ ölçü beşamel sos
- 25 g. krema

İşlem Basamakları:

- Sade omleti hazırlayınız.
- Beşamel sosu hazırlayınız.
- Emmental peyniri kalıp halinde keserek veya rendeleyerek hazırlanan sade omletin üzerini kaplayınız. Üst fırında hızla kızartınız.
- Çok az beşamel sos, peynir rendesi ve çırpılmış kremayı karıştırarak muntazam bir şekilde omletin etrafına koyunuz.
- Sıcak olarak servis yapınız.

d. Omlette Aux Lord Füme (Omlet o lord füme) (Beykınlı Omlet)




Resim 3.12: Bacon (Beykınlı) omlet

Malzemeler:

- 1 ölçü sade omlet malzemeleri
- 50 g. Bacon (beykın

İşlem Basamakları:

- Baconları doğrayınız ve kendi yağında kızartınız.
- Sade omleti hazırlayınız. Pişmesi tamamlanmak üzere iken kızartılan baconları omletin içine koyup katlayınız.

e. Omlette Au Jambon (Omlet o jambon) (Jambonlu Omlet)



Resim 3.13: Jambonlu omlet

Malzemeler:

- 1 ölçü sade omlet malzemeleri
- 4 dilim jambon
- 25 g. Tereyağı

İşlem Basamakları:

- Sade omlet hazırlayın. Jambonları paysanne doğrayıp tereyağında sote ediniz.
- Hazırlanan omlet katlanacağı zaman içine jambonlar ilave edilerek kapatınız.
- Üzerini iki ince dilim kızarmış jambonla süsleyerek sıcak servis yapınız.

f. Omlette Aux Fines Herbes (Omlet o fin hörb) (Yeşillikli - Otlu Omlet)



Resim 3.14: Omlette Aux Fines Herbes

Malzemeler:

- 1 ölçü sade omlet malzemeleri
- 2 adet yeşil soğan
- 4-5 dal maydanoz

- 4-5 dal dereotu

İşlem Basamakları:

- Soğan, dereotu ve maydanozu yıkayıp ayıklayarak, ince ince doğrayınız.
- Yumurtaları çırpınız ve çırpılan yumurtaların içine doğranmış yeşillikleri ilave edip karıştırın ve sade omletteki gibi pişiriniz.
- Hazırlanan omleti içine konan yeşil malzemelerle süsleyerek sıcak servis yapınız.

g. Omlette Aux Champignons (Omlet o şanpinyon) (Mantarlı Omlet)



Resim 3.15: Mantarlı Omlet

Malzemeler:

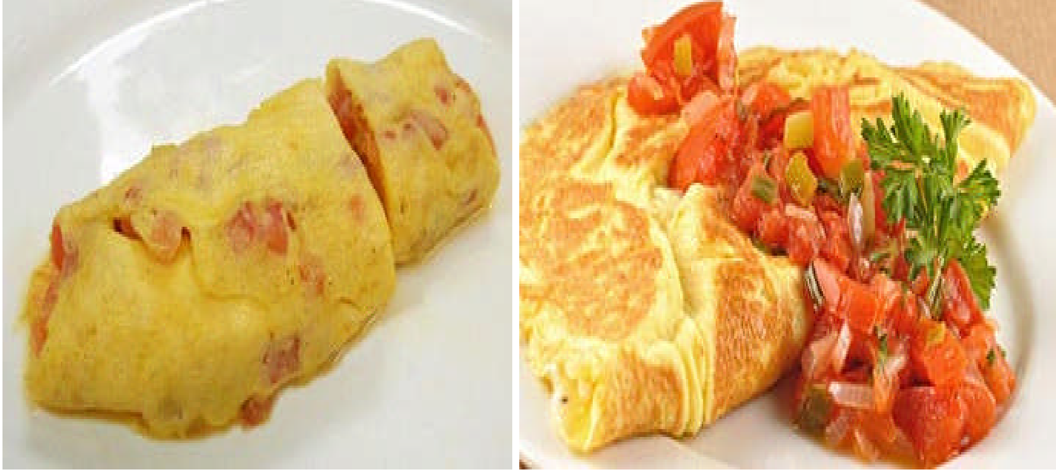
- 1 ölçü sade omlet malzemeleri
- 8-10 adet mantar
- 1 adet limon
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı beyaz biber
- 25 gr. tereyağı
- 25 g. krema
- ½ çorba kaşığı domates suyu
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı sirke

İşlem Basamakları:

- 8-10 adet mantarı tuzlu-unlu-sirkeli suda çok az bekletiniz.
- Daha sonra mantarları yıkayınız.
- Mantarları ince dilimleyiniz.
- Çok az limon damlatarak karıştırınız.
- Tuz ve beyaz biber katarak tereyağında soteleyiniz.
- Domates suyu ve kremayı ilave ediniz.
- Sade omleti hazırlayınız.

- Mantarlı karışımı, omlet hazırlanıp, katlanacağı sırada içine uzunlamasına koyup katlayınız.
- Üzerini doğranmış mantar dilimleri ile süsleyiniz.
- Sıcak olarak servis yapınız.

h. Omlette Portogoise (Omlet portekiz) (Domatesli Omlet)



Resim 3.16: Omlette Portogoise

Malzemeler:

- 1 ölçü sade omlet malzemeleri
- 2 adet domates
- 15 gr. tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz
- ¼ çay kaşığı karabiber
- 2-3 dal maydanoz

İşlem Basamakları:

- Yıkanmış, kabukları soyulmuş ve küçük küp şeklinde doğranmış domatesleri tereyağı ile soteleyiniz.
- Tuz, karabiber ilave ediniz ve ocaktan alınız.
- Sade omleti hazırlayınız.
- Önceden hazırlanan domates sosunu omletin üzerine dökünüz ve katlayınız.
- Maydanozla süsleyerek servis yapınız.

3.5. Omleti Servise Sunma Şekilleri

- Hazırlanan omletler doğrudan doğruya ikiye katlanarak sıcak tabağa çevrilir.
- Sıcak olarak servis yapılır.
- Karşılıklı iki kenarı içe doğru kıvrılıp mekik veya oval şekil verilir. Sıcak tabağa ters çevrilir.
- Flat omelette: düz iki tarafı da pişirilen omlet şeklidir.

- Garnitür ile omlet arasında lezzet, kıvam ve renk uyumu olmasına da özen gösterilmeli.
- Omletler servis yapılırken garnitürü yanına konulur veya garnitürü sos olacaksa yanında sos kabında ayrıca servis yapılabilir.
- Omletler, her türlü servilerinde uygun süslemeler yapılarak servise çıkmalıdır.
- Aşırı süslemeden de kaçınılmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

OMLET PİŞİRME

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Omlet pişirmek için kullanılan araç ve gereçleri hazırlayınız.	➢ Atölye önlüğünü giyiniz, bonenizi takınız. ➢ Çalışma tezgahınızı temizleyerek dezenfekte ediniz. ➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Teflon omlet tavasını hazırlayınız. ➢ Tahta spatulayı hazırlayınız. ➢ Omlet pişirmek için yağı hazırlayınız. ➢ Yumurtalarını hazırlayınız. ➢ Tuzunu ve karabiberini hazırlayınız.
➢ Sade omleti pişiriniz.	➢ Yumurtanın ak ve sarılarını köpük köpük oluncaya kadar çırpınız. ➢ İçine tuzunu ve karabiberini ilave ediniz. ➢ Omlet tavasında yağı eritiniz. ➢ Yumurtaların tavaya yapışmaması için yağın sıcak olması gerekir. Tavada eriyen yağın ısınmasını bekleyiniz. ➢ Dumanlanmamasına dikkat ediniz. ➢ Çırpılmış olan yumurtaları tavaya dökünüz. ➢ Devamlı tahta spatula ile karıştırarak kenardakilerle ortadakilerin yerini değiştiriniz. ➢ Tavayı sallayarak her tarafının eşit pişmesini, tavaya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlayınız.
	➢ 50 g. peyniri rendeleyiniz.

➢ Omlette au fromage(Peynirli omlet) pişiriniz.	➢ Daha önce hazırladığınız sade omlete katlamak istediğiniz şekilde peyniri ilave ediniz. ➢ Omleti katlayınız ➢ Üzerine ince kesilmiş peynir dilimleri ile sıcak olarak servis yapınız. ➢ Kaşar peyniri de kullanabilirsiniz.
➢ Omlette emmentaloise (Emmental peynirli omlet) pişiriniz.	➢ Sade omlet hazırlayınız. ➢ Garnitür hazırlama ilkelerine bakarak beşamel sosu hazırlayınız. ➢ Emmental peynirini kalıp halinde keserek veya rendeleyerek hazırladığınız sade omletin üzerini kaplayınız. ➢ Üst fırında hızla kızartınız. ➢ Çok az beşamel sos, peynir rendesi ve çırpılmış krema ile karıştırarak muntazam bir şekilde omletin etrafına koyunuz. Sıcak olarak servis yapınız. ➢ (Resim 3.10'a bakınız.)
➢ Omlette aux lord füme (Beykınlı omlet) pişiriniz.	➢ 50 g. baconı doğra ve kendi yağında kızartınız. ➢ Sade omleti hazırlayınız. ➢ Pişmesi tamamlanmak üzere iken kızartılan baconları omletin içine koyup katlayınız. ➢ Sıcak olarak servis yapınız. ➢ Baconı dilim halinde kızartarak sade omletin yanında servis yapabilirsiniz. (Resim 3.12'ye bakınız.)
➢ Omlette au jombon (Jambonlu omlet) pişiriniz.	➢ Sade omlet hazırlayınız. ➢ Jambonları paysenne doğrayınız. ➢ Tereyağında sote ediniz. ➢ Hazırlanan omleti katlanacağı

	zaman içine jambonlar ilave ederek kapatınız. ➢ Üzerini iki ince dilim kızarmış jambonla süsleyerek sıcak servis yapınız. ➢ (Resim 3.13'e bakınız.)
➢ Omlette aux fines herbes (Yeşillikli otlu omlet) pişiriniz.	➢ Yeşil soğanı, dereotunu ve maydanozu yıkayıp ayıklayarak ince ince doğrayınız. ➢ Yeşilliklerin körpe olan yerlerini kullanınız. ➢ Çırpılan yumurtaların içine doğranmış yeşillikleri ilave edip, tekrar karıştırınız. ➢ Sade omletteki gibi pişiriniz. ➢ Hazırlanan omleti içine konan yeşil malzemelerle süsleyerek sıcak servis yapınız. (Resim 3.14'e bakınız.)
➢ Omleete aux champignons (Mantarlı omlet) pişiriniz.	➢ Mantar sote hazırlayınız. ➢ Sebze garnitürleri hazırlama modülüne bakınız. ➢ Mantarların tazeliğinden emin olunuz. ➢ Domates suyu ve krema ilave ediniz. ➢ Sade omleti hazırlayınız. ➢ Mantarlı karışımı, omlet hazırlayıp, katlayacağınız sırada içine uzunlamasına koyup katlayınız. ➢ Üzerini muntazam kesilmiş mantar dilimleri ile süsleyip, sıcak olarak servis yapınız. (Resim 3.15'e bakınız.)
➢ Omlette portogoise (Domatesli omlet) pişiriniz.	➢ Yıkanmış kabukları soyulmuş ve küçük küp şeklinde doğranmış domatesi tereyağı ile soteleyiniz. ➢ Tuz, karabiber ilave ederek

	ocaktan alınız. ➢ Sade omleti hazırlayınız. ➢ Önceden hazırlanan domates sosunu omletin yarısına dökerek katlayınız. ➢ Maydanozla süsleyerek servis yapınız (Resim 3.16'ya bakınız.) ➢ Her omlet çeşidinin karşısındaki servis önerisinden yararlanabilirsiniz.
➢ Hazırladığınız omletleri servis yapınız.	➢ Omleti servise sunma şekilleri bilgi konusunu gözden geçiriniz. ➢ Aşırı süslemeden kaçınınız. ➢ Sıcak tabak kullanınız. ➢ İç malzemelerinden süsleme yapabilirsiniz. Kullandığınız süsleme malzemeleri renk ve oran bakımından uygun tercih edilmelidir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Çoktan Seçmeli Sorular

1. Omletin menüdeki yeri aşağıdakilerden hangisinde doğru olarak verilmiştir?
- A) Başlangıç yemeği olarak verilir
- B) Çorbalardan sonra et ve deniz ürünlerinden önce verilir
- C) Et ve deniz ürünlerinden sonra verilir.
- D) Ordövrden sonra verilir.

2. Omlet hazırlama ilkelerine göre aşağıdakilerden hangisi yanlıştır.
- A) Tavaya en fazla 5 yumurta konur.
- B) Hazırlanan yumurtaların pişmesi en az 10 dakika içinde yapılmalıdır.
- C) Omlet yapılacak yumurta taze olmalıdır.
- D) Omlet sıcak olarak servis yapılmalıdır.

3. Omlet yapımında ideal tava ölçüsü aşağıdakilerden hangisidir?
- A) 30 cm. çapında
- B) 20-25 cm. çapında
- C) 10-15 cm. çapında
- D) 15-20 cm. çapında

4. Aşağıdakilerden hangisi omlet garnitürü olarak kullanılmaz?
- A) Mantar
- B) Domates
- C) Kurutulmuş Sebze
- D) Bacon

5. Aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?
- A) Garnitürler önceden hazırlanır, doğranır, gerekirse sotelenir.
- B) Omlet garnitürü mutlaka konserve besinlerden hazırlanmalıdır.
- C) Omlet pişmeye yakın içersine hazırlanmış olan garnitür omletin ortasına konur.
- D) Omlet servis yapılırken garnitürü yanına konulur.

6. Omlette Portogoise'i diğer omlet çeşitlerinden ayıran en önemli özelliği nedir?
- A) İçinde domates olması.
- B) İçinde mantar olması.
- C) İçinde bacon (beykın) olması.
- D) İçinde salam ve sosis olması.

7. Omlette yapımında yumurtanın hangi özelliğinden yararlanır?
- A) Emülsiye edici özelliğinden.
- B) Fom özelliğinden.
- C) Kıvam verici özelliğinden.
- D) Lezzet ve renk verici özelliğinden.

B. Aşağıdaki cümlelerin boşluklarını uygun kelimelerle tamamlayınız

8. Omlet yapılacak yumurta ……………. olmalıdır.

9. Omletin ……………….. pişeceği zaman konmalıdır.

10. Omletin garnitürü ……………… olacaksa yanında sos kabı ile servis edilir.

C. Aşağıdaki cümlelerin başına doğru ise (D), yanlış ise (Y) koyunuz.

11. ( ) Omlet Fransız mutfağından dünya mutfağına kazandırılmıştır.

12. ( ) Ticari mutfakta bir yumurtadan yapılan omlet bir porsiyon olarak kabul edilir.

DEĞERLENDİRME

Şıklarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınızın konularınızı tekrar gözden geçiriniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra bir sonraki öğretim faaliyetine geçebilirsiniz.

PERFORMANS TESTİ

Bir porsiyon sade omlet hazırlayınız.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Konu: **Süre:**		**Evet**	**Hayır**
1.	Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
2.	Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
3.	Çalışma tezgâhınızı temizlediniz mi?		
4.	Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
5.	Uygun araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
6.	Yumurtaları akları ve sarıları iyice karışana kadar çırptınız mı?		
7.	Tuz ve karabiberini ilave ettiniz mi?		
8.	Uygun büyüklükte teflon tavayı seçerek kıvamında pişirdiniz mi?		
9.	Pişirilen omleti şekillendirip servis tabağına aldınız mı?		
10.	Uygun şekilde süslediniz mi?		
11.	Altı pembeleşmiş, içi yumuşak biçimde pişirdiniz mi?		
12.	Omletin lezzeti malzemelerin tadını taşıyor mu?		
13.	Yumurta ve karabiber kokuyor mu?		
14.	Zamanı ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
15.	Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
16.	İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
17.	Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Hayır, olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirerek bir sonraki öğrenim faaliyetine geçmeniz önerilir.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Tekniğine uygun olarak sahanda yumurta ve çeşitlerini pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Sahanda yumurta kaç farklı şekilde yapılabilir? Yörenizde bulunan otel aşçılarından konu ile ilgili bilgi alınız ve sınıfta paylaşınız.
- Sahanda yumurta servis şekillerini araştırınız.
- Sahanda yumurtanın yanında servis edilen garnitürleri internetten ve sektörden öğreniniz.
- Sahanda yumurta için kullanılan özel pişirme kaplarını öğrenip resimlerini sınıftaki arkadaşlarınızla paylaşınız.

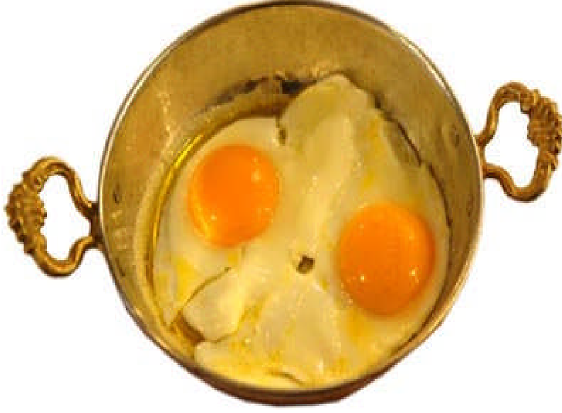
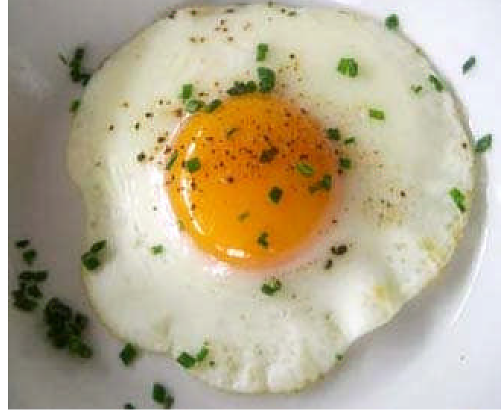
4. SAHANDA YUMURTA (OEUFS SUR LE PLAT)

4.1. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Yumurta müşteri siparişinden hemen sonra hazırlanır.
- Yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır.
- Yumurtaların tazeliğinden emin olunmalıdır.
- Yumurtalar önce kâseye kırılıp tazeyse sahana boşaltılmalıdır. Bu işlemi yapmazsanız taze ve bayat yumurtalar birbirine karışır bu durumda yumurta israfına yol açmış olursunuz.
- Yumurtaların ve garnitürlerin pişme süresini ve pişme önceliğine dikkat edilir.
- Sunny side up (san sayd ap): Sahanda hazırlanan yumurtalarda; yumurtanın aklarının dağılmadan yumurta sarısının etrafında toplanması ve bu şekilde ak ve sarısının pişirilerek servis yapılmasına sunny side up denir.
- Turn over (törn ovır): Yumurtanın akları yarıya yakın derece pişince tava kaydırılarak sarıları patlatılmadan alt üst edilir Yumurta aklarının pişmeyen tarafları çevrilince pişer, sarıları yumuşaktır. Bu işleme turn over denir.
- Müşteriden gelen isteğe göre pişirilerek hazırlanır.
- Çeşidine göre gereken malzemeler hazır olmalıdır.

4.2. Sahanda Yumurta Çeşitlerine Örnekler

a. Sade Sahanda Yumurta

Resim 4.1 : Sahanda sade yumurta

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 10 g. tereyağı ve ½ çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları:

- Tereyağını küçük yumurta sahanında eritiniz.
- Yumurtaları kâseye kırarak, sarısına gelmeyecek şekilde tuz atınız.
- Yağ eriyince yumurtaları tavaya boşaltınız. Isıyı düşürünüz, düşük ısıda, tava hafif sallanarak tereyağının yumurta etrafında hareketini sağlayınız.
- Kenarlarının kızarıp renklenmemesi gerekir. Beyazlar pişer pişmez ocaktan alınız. Özel kabına veya sıcak tabağa yavaşça kaydırarak alınız.

b. Oeufs Surle Plat Au Lord (öf sür le ple o lord füme) (Baconlu Sahanda Yumurta)



Resim 4.2 : Sahanda baconlu yumurta

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 2 dilim bacon
- 10 g. tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları:

- Tereyağını küçük yumurta sahanında eritiniz.
- İnce uzun bacon dilimini kendi yağında kızartarak gevremesini sağlayınız.
- Sahanda yumurtayı hazırlayınız.
- Bacon dilimlerini servis tabağında yumurtanın yanına koyarak servis yapınız.

c. Oeufs Surle Plat Au Jambon (öf sür le ple o jambon) (Jambonlu Sahanda Yumurta)



Resim 4.3 : Sahanda jambonlu yumurta

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 2 dilim jambon
- 10 g. tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları:

- Jambonları ızgarada veya çok az yağ konulmuş tavada iki yanını eşit kızartınız.
- Sahanda yumurtayı hazırlayınız.
- Servis tabağında kızarmış ve ikiye katlanmış jambonları yumurtaların yanında servis yapınız.

d. Oeufs Surle Plat Au Beurre (öf sür le ple o bör) (Tereyağlı Sahanda Yumurta)





Resim 4.4 : Sahanda tereyağlı yumurta

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 25 g. tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları:

- Bir çay kaşığı tereyağı ile sahanda yumurtayı hazırlayınız.
- Sıcak servis tabağına yumurtaları alınız.
- Ayrı bir kapta geriye kalan tereyağını eritip, rengi değişinceye kadar kızdırınız. Yumurtaların üzerine dökerek sıcak servis yapınız.

e. Oeufs Surle Plat Au Americane (öf sür le ple o Amerikan) (Bacon+Dom.+Maydanoz)



Resim 4.5 : Sahanda baconlu, domatesli, maydanozlu tereyağlı yumurta

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 2 dilim Bacon
- ½ yemek kaşığı tereyağı
- ½ domates
- 1 dal maydanoz
- ½ çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları:

- Baconları kızartınız.
- Domatesi ızgarada pişiriniz.
- Sahanda yumurtayı hazırlayınız.
- Sıcak servis tabağına yumurtaları alınız.
- Yanına kızarmış baconları, ızgara edilmiş domatesleri ve maydanoz dalını koyarak servis yapınız.

f. Oeufs Surle Plat Chipolate (Sosisli Sahanda Yumurta)



Resim 4.6: Sahanda sosisli yumurta

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 3-4 adet özel baharatlı sosis
- 1 küçük soğan
- ½su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı un
- ½ yemek kaşığı tereyağı

İşlem Basamakları:

- Soğanları soyup yıkayıp halka halka doğrayınız.
- Doğradığınız soğanları unlayınız. Bir su bardağı yağda kızartınız.
- Sosisleri haşlama veya yağda kızartma yöntemi ile pişiriniz.
- Sahanda yumurtaları pişiriniz.
- Yumurtaları sıcak servis tabağına alarak yumurtaların arasına sosisleri yerleştiriniz.
- Yumurtaların etrafına kızartılan soğanları yerleştirerek süsleyip sıcak olarak servis yapınız.

g. Oeufs Surle Plat Ala Portugoise (öf sür le ple ala Portekiz (Sahanda Dom. Yumurta)



Resim 4.7 : Sahanda domatesli yumurta

Malzemeler:

- Sade sahanda yumurta malzemeleri
- 1 adet domates
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ yemek kaşığı tereyağı
- 2 dal maydanoz

İşlem Basamakları:

- Sahanda yumurtayı hazırlayınız.
- Tomato concasse hazırlayınız.
- Tuz ve karabiberi karıştırınız.
- Sahanda tereyağını eritip domatesleri sote yapınız.
- Sahanda yumurtaları sıcak servis tabağına alınız.
- Yumurtanın yanına hazırladığın domates sotesini şekil vererek yerleştiriniz.
- Maydanoz yaprakları ile süsleyerek servis yapınız.

h. Oeufs Surle Plat Ala Turgue (öf sür le ple ala Turka) Pastırmalı Sahanda Yumurta



Resim 4.8 : Sahanda pastırmalı yumurta

Malzemeler:

- Sade sahanda yumurta malzemeleri
- 2-3 ince dilim pastırma
- 2 yemek kaşığı su
- ½ yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet yumurta

İşlem Basamakları:

- Yumurtaları pişireceğiniz sahana pastırmaları yan yana diziniz.
- Su ve tereyağını ilave ediniz.
- Sahanın ağzını kapatıp 2-3 dakika kaynatınız.
- Yumurtaları tek tek kâseye kırıp pastırmaların üzerine dikkatlice boşaltınız.
- Tekrar kapağını kapatıp 8-10 saniye tutunuz.
- Kapağı açıp beyazlar pişince ocaktan alınız.
- Sıcak olarak servis yapınız.

NOT: Kıymalı ve peynirli olarak da hazırlanabilir.

4.3. Sahanda Yumurtayı Servise Sunma Şekilleri

- Servise gidecek tabak ısıtılmış hazır olmalıdır.
- Doğrudan sahanla da servis yapılabilir.
- Kullanılacak tavalar bakır malzemeden yapılmış ise kalaylı, çelik malzemeden yapılmış ise çizilmemiş olmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

SAHANDA YUMURTA

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Sahanda yumurta pişirme araçlarını ve gereçlerini hazırlayınız.	➢ Önlüğünüzü giyiniz ➢ Bonenizi takınız. ➢ Çalışma alanınızı temizleyerek dezenfekte ediniz. ➢ Malzemelerinizi ekonomik kullanınız. ➢ Yumurta pişireceğiniz 15 cm çapındaki sahanınızı alınız. ➢ Sahanın temiz olduğundan emin olunuz. ➢ Yumurtaları kıracağınız kâseyi hazırlayınız. ➢ Yumurta pişirmede kullanacağınız tereyağı, tuz ve karabiberi hazırlayınız. ➢ Yumurtaların taze olduğundan emin olunuz. ➢ Yumurtaları yıkayınız, kurulayınız. ➢ 1 porsiyon sahanda yumurta için 2 adet yumurta kullanınız. ➢
➢ Sahanda yumurta pişiriniz. ➢ Sahanda yumurta çeşitlerini pişiriniz. ➢ Oeufs surle plat au lord (sahanda beykınlı yumurta) pişiriniz.	➢ 2 adet yumurtayı tek tek kâseye kırınız. ➢ Sahana tereyağını koyunuz, eritiniz. ➢ Yağ iyice ısınınca yumurtayı ekleyiniz. ➢ Yağı fazla ateşte tutarsanız, dumanlanma noktasına gelerek yanacaktır. ➢ Yumurtayı aktarırken mümkün olduğunca sahana yakın tutun ki yumurta parçalanmasın. ➢ Yumurtaların sahanda sarıların tam ortada durmasına özen gösterin. ➢ Pişme esnasında tuzu yumurta sarısının üzerine atmayın, yumurta sarısı patlar.

	- 3 dakika ocakta tutarak pişiriniz. - Sahanda servis yapınız. - Servis tabağının üzerine sahanı yerleştiriniz. (Resim 4.1’e bakınız.) - Müşterinin isteği doğrultusunda sunny side up veya turn over hazırlayınız. Bilgi konularından yararlanabilirsiniz. - Baconı hazırlayınız. - İnce uzun bacon dilimini kendi yağında kızartarak gevremesini sağlayınız - Sade sahanda yumurta hazırlayınız. - Pişen yumurtanın yanına kızarmış bacon dilimini koyunuz. (Resim 4.2’ye bakınız.)
- Oeufs surle plat au jambon (jambonlu sahanda yumurta) pişiriniz.	- Jambonları hazırlayınız. - Jambonları ızgarada veya çok az yağ konulmuş tavada iki yanını eşit kızartınız. - Sahanda yumurta pişiriniz. - Hazırladığınız jambonu yumurtanın yanına koyunuz. (Resim 4.3’e bakınız.) - Sahanda sıcak servis yapınız. - Sahanı servis tabağı üzerine yerleştiriniz.
- Oeufs surle plat au beurre (tereyağlı sahanda yumurta) pişiriniz.	- Sahanda yumurtayı pişiriniz. - Sıcak servis tabağına yerleştiriniz. - Ayrı bir tavada 1 çorba kaşığı tereyağını kızdırarak servis tabağındaki yumurtanın üzerine gezdiriniz. (Resim 4.4’e bakınız.)
- Ouefs surle plat al Americane (bacon+dom.+maydanozlu sahanda yumurta) pişiriniz.	- Baconı, domatesi ve maydanozu hazırlayınız. - Baconı, baconlı sahanda yumurtada olduğu gibi pişiriniz.

	➢ Domatesi ızgarada pişiriniz ➢ Maydanozları yıkayarak doğrayınız. ➢ Sahanda yumurtayı pişiriniz. ➢ Sıcak servis tabağına alınız. ➢ Yumurtanın etrafına hazırladığınız bacon, domates ve maydanozu koyarak servis yapınız. (Resim 4.5'e bakınız.)
➢ Oeufssurle plat chipolate (sosisli sahanda yumurta) pişiriniz.	➢ Sosisleri kızartınız. ➢ Sosisleri yıkayınız. ➢ Uzunlamasına dörde bölünüz. ➢ Bir tavaya 1 su bardağı yağ koyarak kızdırınız. ➢ Sosisleri yağın içine atıp hafifçe kıvrıldığı zaman yağdan alarak kağıt havlu serilmiş bir tabağa çıkartınız. ➢ Garnitürü hazırlayınız. ➢ Kuru soğanları soyup yıkayınız. ➢ Halka halka doğrayınız. ➢ Doğradığınız soğanları unlayınız. ➢ 1 su bardağı yağda kızartınız. ➢ Kâğıt havlu serilmiş bir tabağa çıkartınız. ➢ Sahanda yumurta pişiriniz. ➢ Sıcak servis tabağına alınız. ➢ Servis tabağına yumurtayı alırken bir spatula yardımı ile dikkatlice kaydırınız. Parçalanmamasına dikkat ediniz. ➢ Kenarlarına kızarmış sosis ve soğan halkalarını koyarak servis yapınız. ➢ (Resim 4.6'a bakınız.)
➢ Oeufs surle plat ala portugoise (domatesli sahanda yumurta) pişiriniz.	➢ Tomato concasse hazırlayınız. ➢ Küçük bir tavada tereyağını eritip domatesleri sote yapınız ve lezzetlendiriniz. ➢ Sahanda yumurtayı pişiriniz. ➢ Sıcak servis tabağına alınız. ➢ Etrafına domates sosu koyarak

	servis yapınız. (Resim 4.7’e bakınız.)
➢ Oeufs surle pla ala Turgue ➢ Pastırmalı sahanda yumurta pişiriniz.	➢ Pastırmayı hazırlayınız. ➢ Yumurtaları pişireceğiniz sahana pastırmaları yan yana diziniz. ➢ Su ve tereyağı ilave ediniz. ➢ Sahanın ağzını kapatıp 2-3 dakika kaynatınız. ➢ Pişen pastırmaların üzerine yumurtaları dikkatle kaydırınız. ➢ Yumurta sarılarının tam ortada olmasına dikkat ediniz. ➢ Sahanda yumurta ilkelerine uygun olarak pişiriniz. ➢ Sahanda servis yapınız. ➢ (Resim 4.8’e bakınız.) ➢ Sahanı servis tabağı üzerine yerleştiriniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. Çoktan Seçmeli Sorular

1. Aşağıdakilerden hangisi sahanda yumurta hazırlarken dikkat edilecek noktalardan değildir?
A) Yumurta oda sıcaklığında olmalıdır.
B) Servise gideceği tabak ısıtılmış, hazır olmalıdır.
C) Kullanılacak yumurta taze kusursuz olmalıdır.
D) Yumurtalar ayrı bir kapta çırpılmalıdır.

2. Aşağıdakilerden hangisi tuzun sonradan atılma nedenidir?
A) Tuz pişerken atılırsa sarıyı patlatır.
B) Tuz pişerken atılırsa akı grileşir.
C) Tuz pişmeyi geciktirir.
D) Tuz yumurtayı sulandırır.

3. Aşağıdakilerden hangisi Türk mutfağında küçük bakır tabağa verilen addır?
A) Bakraç
B) Sahan
C) Tencere
D) Güğüm

4. Aşağıdakilerden hangisi turn over (torn ovır) pişirme yöntemini en iyi açıklar?
A) Yumurta aklarının dağılmadan sarının etrafından toplanması
B) Yumurta aklarının yarıya yakın pişirmesi
C) Yumurta aklarının yarıya yakın pişirilip, sarılarının patlatılmadan alt üst edilerek servis yapılması
D) Yumurtanın karıştırılıp sahanda alt üst edilmesi ve servise sunulması

5. Aşağıdakilerden hangisinde sunny side up sunma yöntemini anlatılır?
A) Yumurtanın karıştırılıp alt üst edilerek sunumu
B) Yumurta aklarının pişirilerek ters çevrilip sunum yapılması
C) Yumurta ak ve sarısının düzgün pişirilip sunumu
D) Yumurtanın sadece altlarının pişirilerek sunumu

B. Aşağıdaki cümlelerin boş bırakılan yerlerini uygun kelimelerle tamamlayınız.

6. Sahanda yumurtanın sarıları ……………….. ve akları az pişmiş olmalıdır.

7. ……….. adet yumurta bir porsiyon kabul edilir.

8. Sahanda yumurta …………………… pişer pişmez ocaktan alınır.

C. Aşağıdaki cümlelerin başına doğru ise (D), yanlış ise (Y) koyunuz.

9. ( ) Sahanda yumurta hazırlama çeşidinde yumurtanın taze olması şarttır.

10. ( ) Sahanda yumurta soğuk olarak servis yapılmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Doğru şıklarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınızın konularınızı tekrar gözden geçiriniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra bir sonraki öğretim faaliyetine geçebilirsiniz.

PERFORMANS TESTİ

- Bir porsiyon tereyağlı sahanda yumurta hazırlayınız.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

	KONU: **SÜRE:**	**Evet**	**Hayır**
1.	Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
2.	Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
3.	Çalışma tezgâhınızı temizlediniz mi?		
4.	Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
5.	Uygun araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
6.	Yumurtaları sahana akları ve sarılarını dağıtmadan kırdınız mı?		
7.	Uygun garnitürü hazırladınız mı?		
8.	Servis için gerekli hazırlığı yaptınız mı?		
9.	Sarısı yumuşak, akı katılaşmış biçimde pişirdiniz mi?		
10.	Taze yumurta ve tereyağı tadı hissediliyor mu?		
11.	Doğal yumurta ve tereyağı kokusu hissediliyor mu?		
12.	Zamanı ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
13.	Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
14.	İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
15.	Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Hayır, olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirerek bir sonraki öğrenme faaliyetine geçmeniz önerilir.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

AMAÇ

Çırpma tekniğini öğrenerek uluslararası çırpılmış yumurta çeşitlerini pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

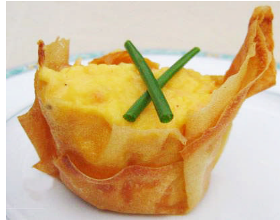
- Çırpılarak yapılan yumurtaların omletlerden fark nedir? Araştırarak sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.
- Sektör aşçılarından çırpılarak yapılan yumurta çeşitlerini ve yapılışlarını araştırınız.

5. ÇIRPILARAK PİŞİRİLEN YUMURTA (OEUFS BROUİLLÈS - SCRAMBLED EGGS)

5.1. Oeufs Brouillès (öf brüye) (Çırpılmış Yumurta) Hazırlama İlkeleri

- Kahvaltıda verilen yumurta çeşitlerinden en çok kullanılanlardan biri de çırpılmış yumurtalardır. Bu yumurta pişirme yöntemini omletlerin "şekillendirilmemiş hali" diye kısaca açıklayabiliriz.
- Bir porsiyon için üç yumurta kullanılır.
- Yumurtalar taze olmalıdır.
- Pişirilip pişirilmez hemen sıcak olarak servisi yapılmalıdır.

5.2. Oeufs Brouillès - Scrambled Eggs (öf brüye – skrambled eg) Çeşitleri ve Özellikleri



Resim 5.1 : Oeufs Brouillès - Scrambled Eggs - Çırpılmış yumurtanın farklı bir kompozisyonu

a. Oeufs Brouillès Hazırlama İşlem Basamakları

Malzemeler:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 adet yumurta
- ¼ çay kaşığı tuz (2 g)
- ¼ çay kaşığı beyaz veya karabiber
- 1 yemek kaşığı krema veya tereyağı

İşlem Basamakları:

- Tereyağını küçük boy yumurta sahanında eritiniz.
- Yumurtaları bir kâseye kırıp tuz istenirse biber katıp aklar ve sarılar birbirine karışıncaya kadar çırpınız. Yumurtaları kızarmaya başlayan tereyağına dökünüz.Tahta kaşıkla hafif ateşte devamlı karıştırınız.
- Karıştırma işlemini kenardan ortaya, ortadan kenara olacak şekilde yuvarlak hareketlerle yapınız. Her tarafının eşit pişmesini sağlayınız.
- Yanında garnitürle servis yapınız.



Resim 5.2 : Oeufs Brouillès - Scrambled Eggs - Çırpılmış Yumurta

b. Oeufs Brouillès Aux Jambon (öf brüye o jambon) (Jambonlu Çırpılmış Yumurta)



Resim 5.3 : Jambonlu çırpılmış yumurta

Malzemeler:

- 1-2 dilim jambon
- 3 yumurta
- 1 çorba kaşığı tereyağı

İşlem Basamakları:

- Jambonları 2 cm boyunda kibrit çöpü şeklinde doğrayınız.
- Yumurta sahanında tereyağını eritip, jambonları ilave ederek hafifçe kızartınız. Üç yumurtayı bir kâsede çırpınız.
- Jambonların üzerine dökerek, çırpılmış yumurta pişirir gibi pişiriniz.
- Sıcak servis tabağına alıp servis yapınız.

c. Oeufs Brouillès Aux Champinons (öf brüye o şanpinyon) (Mantarlı Çırpılmış Yumurta)



Resim 5.4 : Mantarlı çırpılmış yumurta

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 8-10 adet mantar
- 1-2 damla limon
- ¼ çay kaşığı tuz, karabiber, beyaz biber
- ½ yemek kaşığı tereyağı
- 2 dilim tost ekmeği

İşlem Basamakları:

- Mantarları yıkayıp temizleyiniz.
- 1-2 damla limon suyu, tuz ve biberle karıştırınız.
- Tereyağında soteleyip süslemek için iyi dilimlenmiş olan parçalardan 3-4 adet ayırınız.
- Diğerlerinin üzerine çırpılmış yumurtaları ilave edip, karıştırarak pişiriniz.
- Sıcak servis tabağına tepeleme koyup üzerini ayrılan mantar dilimleri ile süsleyiniz.
- Etrafına kalp şeklinde kesilerek kızartılmış tost ekmeklerini diziniz.
- Sıcak olarak servis yapınız.

d. Oeufs Brouillès Parmentiere (öf brüye permantier) (Patatesli Çırpılmış Yumurta)



Resim 5.5 : Patatesli çırpılmış yumurta

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 3-4 adet orta boy patates
- 250 g. sıvı yağ
- ½ çay kaşığı tuz, karabiber
- 2 dal maydanoz

İşlem Basamakları:

- Patatesleri soyup küçük küp şeklinde doğrayınız.
- Yağı ısıtınız.
- Patatesleri ısınmış olan yağda kızartınız.
- Yağı süzdürüp tuz, karabiber ilave ediniz.
- Çırpılmış yumurta hazırlayınız.
- Servis tabağının ortasına hazırladığınız yumurtaları alarak, etrafına patatesleri yerleştiririniz.
- Ortasına ince doğranmış maydanoz koyarak süsleyiniz.
- Sıcak olarak servis yapınız.

e. Oeufs Brouillès Aux Fines Herbes (öf brüye o fin hörb) (Yeşillikli Çırpılmış Yumurta)



Resim 5.6 : Yeşillikli (sebzeli) çırpılmış yumurta

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 25 g. tereyağı
- 2 dal ince kıyılmış maydanoz
- 2 dal ince kıyılmış yeşil soğan
- 2 dal ince kıyılmış dereotu

İşlem Basamakları:

- Yumurtaları bir kâsede çırpınız.
- İçine maydanoz, yeşil soğan ve dereotunu ilave ediniz.
- Hepsini karıştırıp çırpılmış yumurta gibi pişiriniz.
- **Sıcak servis yapınız.**

f. Oeufs Brouillès Ala Portugoise (öf brüye ala potekiz) (Domatesli Çırpılmış Yumurta)



Resim 5.7 : Domatesli çırpılmış yumurta

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 2 adet orta boy domates
- 25 g. tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 dal maydanoz

İşlem Basamakları:

- Reçeteyi okuyunuz.
- Domateslerin kabuklarını soyunuz.
- Domatesin çekirdeklerini çıkartınız.
- Fındık büyüklüğünde doğrayınız.
- Yumurtaları çırpınız.
- İçine doğranmış domatesleri ilave ediniz.
- Tavaya yağı koyup yağı ısıtınız.
- Hazırlanan karışımı tavaya ilave ediniz.
- Karıştırarak tavasında pişiriniz.
- Servis tabağını ısıtınız.
- Sıcak servis tabağına pişirilen karışımı aktarınız.
- Domates dilimleri ve maydanoz ile süsleyiniz.
- Sıcak olarak servis yapınız.

g. Oeufs Brouillès Ala Turgue (öf brüye ala turka) (Menemen)



Resim 5.8 : Menemen

Malzemeler:

- 2-3 adet yumurta
- 5-6 adet orta boy taze sivri biber
- 2 adet orta boy domates
- 50 g. tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz ve karabiber

İşlem Basamakları:

- Biberlerin tohumlu kısımlarını ayıklayarak, 2-3 mm. inceliğinde doğrayınız.
- Tereyağını eritip biberleri kızarıncaya kadar kavurunuz.
- Kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri ilave ediniz.
- Domatesler biraz suyunu çekince çırparak hazırlanmış yumurtaları, tuzu, karabiberi koyup devamlı karıştırınız.
- Yumurta pişer pişmez ocaktan alıp sıcak tabağa boşaltınız.
- Maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapınız.



Resim 5.9 : Tabakta menemenin servis ediliş şekli

UYGULAMA FAALİYETİ

ÇIRPILARAK PİŞİRİLEN YUMURTA

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Oeufs brouillès-scrambled eggs yumurta pişirme araçlarını ve gereçlerini hazırlayınız.	➢ Atölye önlünüzü giyiniz. ➢ Bonenizi takınız. ➢ Çalışma tezgahınızı temizleyerek dezenfekte ediniz. ➢ Pişirme araçlarını hazırlayınız. ➢ Yumurtaları çırpmak için porselen veya cam çukur kâse hazırlayınız. ➢ Çırpma teli veya çatalı hazırlayınız. ➢ Pişirmek için 20-25 cm. çapında teflon tava hazırlayınız. ➢ Karıştırmak için tahta spatula hazırlayınız. ➢ Servis tabağı hazırlayınız. ➢ Pişirme gereçlerini hazırlayınız. ➢ Taze ve oda sıcaklığında bulunan yumurtaları alınız. ➢ 1 porsiyon için 3 adet yumurta hazırlayınız. ➢ Tuz ve karabiberi hazırlayınız. ➢ Tereyağını hazırlayınız.
➢ Oeufs brouillès – (scrambled eggs) ➢ Çırpılmış yumurta pişiriniz	➢ 3 adet yumurtayı bir kâseye kırıp, ¼ çay kaşığı tuz, istenirse ¼ çay kaşığı beyaz veya karabiber katıp aklar ve sarılar birbirine karışıncaya kadar çırpınız. ➢ 1 yemek kaşığı tereyağı 20-25 cm. çapındaki teflon tavada eritiniz. ➢ Tereyağı iyice ısınmalı, dumanlanma noktasına gelmemelidir.

➢ Oeufs brouillès-scrambled eggs Çırpılmış yumurta çeşitlerini pişiriniz ➢ ➢ Oeufs brouillès aux jambon (Jambonlu çırpılmış yumurta) pişiriniz	➢ Yumurtaları, kızmaya başlayan tereyağına dökünüz. ➢ Tahta kaşıkla hafif ateşte devamlı karıştırınız. ➢ Karıştırma işlemini kenardan ortaya, ortadan kenara olacak şekilde yuvarlak hareketlerle yapınız. ➢ Her tarafının eşit pişmesini sağlayınız. ➢ Servis tabağına pilav gibi yerleştiriniz. ➢ Yanında garnitürle servis yapınız. ➢ (Resim 5.2'e bakınız.) ➢ Yumurtayı yukarıdaki önerilere uygun olarak çırpınız. ➢ 1-2 dilim jambonu jülyen doğrayınız. ➢ Tavada 1 çorba kaşığı tereyağını eritiniz. ➢ Jambonları ilave edip hafifçe kızartınız. ➢ Çırpılmış yumurtaları jambonların üzerine dökünüz.
➢ Oeufs brouillès aux champignons (Mantarlı çırpılmış yumurta) pişiriniz	➢ 8-10 mantardan mantar sote hazırlayınız. ➢ Sebze garnitürü hazırlama modülünü hatırlayınız. ➢ Süslemek için iyi dilimlenmiş olan parçalardan 3-4 adet ayırınız. ➢ 2 dilim tost ekmeğini kalp şeklinde keserek kızartınız. ➢ Tavadaki sote edilmiş mantarların üzerine çırpılmış yumurtaları ilave ediniz. ➢ Karıştırarak pişiriniz. ➢ Sıcak servis tabağına tepeleme koyup üzerini ayrılan mantar dilimleri ile süsleyiniz. Yanına hazırladığınız tost ekmeklerini koyarak servis yapınız.

	➢ (Resim 5.4’e bakınız.)
➢ Oeufs brouillès parmentiere (Patatesli çırpılmış yumurta) pişiriniz.	➢ Patatesleri hazırlayınız. ➢ Patatesi sebze hazırlama modülünde öğrendiğiniz şekilde hazırlayınız. ➢ Tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız. ➢ 2 su bardağı sıvı yağ derin bir tencereye alarak ocağa yerleştiriniz. ➢ Yağ kızınca patatesleri yağın içine alarak pembeleşinceye kadar kızartınız. ➢ Kağıt havlu serilmiş servis tabağına delikli servis kaşığı ile alınız. ➢ Tuz ve karabiber ilave ediniz. ➢ Çırpılmış yumurta hazırlayınız. ➢ Servis tabağının ortasına tahta spatula yardımı ile hazırlanan yumurtaları alınız. ➢ Etrafına patatesleri yerleştiriniz. ➢ Ortasına ince doğranmış 2 dal maydanoz ➢ koyup sıcak olarak servis yapınız. ➢ (Resim 5.5’e bakınız.)
➢ Oeufs brouillès aux fines herbes (Yeşillikli çırpılmış yumurta) pişiriniz.	➢ Maydanozu, yeşil soğanı, dereotunu ince kıyınız. ➢ Yeşil sebzelerin körpe yerleri kullanılmalıdır. ➢ Yumurtaları çırparak hazırlayınız. ➢ Oeufs brouillès hazırlama İşlem Basamaklarına bakınız. ➢ İçine doğranmış yeşillikleri yumurtalara ekleyiniz. ➢ Hepsini karıştırarak çırpılmış yumurtada olduğu gibi pişiriniz. ➢ Sıcak servis yapınız.

	➢ (Resim 5.6'a bakınız.)
➢ Oeufs brouillès ala portugoise (Domatesli çırpılmış yumurta) pişiriniz.	➢ Tomate concasse hazırlayınız. ➢ Tereyağını tavada eritiniz. ➢ Domatesleri kızan yağın içine aktarınız. ➢ Suyunu çekene kadar soteleyiniz. ➢ Yumurtaları çırparak pişirmeye hazırlayınız. ➢ Yumurtaları sotelenmiş domatesin içine aktarınız. ➢ Karıştırarak pişiriniz. ➢ Sıcak servis tabağına pişirilen karışımı aktarıp domates dilimleri ile süsleyerek servis yapınız. ➢ (Resim 5.7'e bakınız.)
➢ Oeufs brouillès ala Turgue (Menemen) pişiriniz.	➢ Taze sivri biberin tohumlu kısımlarını ayıklayarak 2-3 mm. inceliğinde doğrayınız. ➢ Domatesin kabukları soyup çekirdeklerini çıkarınız. Fındık büyüklüğünde doğrayınız. ➢ Yumurtaları çırparak pişirmeye hazırlayınız. ➢ Tereyağını eritip biberleri kızarıncaya kadar kavurunuz. ➢ Domatesleri ilave ediniz. ➢ Domatesler biraz suyunu çekince çırparak hazırlanmış yumurtaları tuz ve karabiberi koyup devamlı karıştırınız. ➢ Yumurta pişer pişmez ocaktan alıp sıcak tabağa boşaltınız. ➢ 2-3 dal maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapınız. (Resim 5.8'e bakınız.)

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

A. Çoktan Seçmeli Sorular

1. Çırpılarak Hazırlanan Yumurtalarda Bir Porsiyona Kaç Yumurta Kullanılır?
A) 4 Yumurta
B) 2 Yumurta
C) 3 Yumurta
D) 1 Yumurta

2. Aşağıdakilerden Hangisi Biber, Domates ve Yumurta Karışımı İle Yapılan Üründür?
A) Menemen
B) Çılbır
C) Omlet
D) Crèpe

3. Aşağıdakilerden Hangisi Çırpılmış Yumurta İle Omlet Arasındaki Farkı Gösterir?
A) Omlet Az, Çırpılmış Yumurta Çok Karıştırılmalıdır.
B) Omletler Garnitürle Hazırlanır, Çırpılmış Yumurta Sade Hazırlanır.
C) Omletler İyice Çırpılmalı, Çırpılmış Yumurtalar Az Çırpılmalıdır.
D) Omletler de Çırpılmış Yumurtalar da Karıştırılarak Hazırlanır.

4. Çırpılmış Yumurta İle Omlet Arasındaki Temel Fark Nedir?
A) Çırpılmış Yumurta Omletin Şekillendirilmemiş Halidir.
B) Çırpılmış Yumurta Omletin Şekillendirilmiş Halidir.
C) Omletler İyice Çırpılmalı, Çırpılmış Yumurtalar Az Çırpılmalıdır.
D) Her İki Arasında da Temelde Önemli Bir Fark Bulunmamaktadır.

5. Oeufs Brouillès'in İngilizce'deki Karşılığı Nedir?
A) Scrambled Oeufs.
B) Mixed Egg.
C) Fried Eggs.
D) Scrambled Eggs.

B. Aşağıdaki Boşlukları Doğru Olarak Doldurunuz.

1. Çırpılarak Hazırlanan Yumurtalar ……………….. Olmalıdır.

2. Çırpılarak Hazırlanan Yumurtalar ……………….. Şekillendirilmemiş Halidir.

3. Yeşillikle Çırpılmış Yumurtalarda …………………………… Ürünler Kullanılmalıdır.

C. Aşağıdaki Cümlelerin Başına Doğru İse (D), Yanlış İse (Y) Koyunuz.

4. ( ) Tereyağı Ateşte Fazla Tutulursa Dumanlanır.

5. ( ) Domatesli Çırpılmış Yumurta Yapımında Domates Sos Yapılır.

6. ( ) Mantarlı Çırpılmış Yumurta İçin Mantar Sote Kullanılır.

7. ( ) Çırpılmış Yumurta Pilav Şeklinde Yığılarak Servis Edilir.

DEĞERLENDİRME

Doğru şıklarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınızın konularınızı tekrar gözden geçiriniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra bir sonraki öğretim faaliyetine geçebilirsiniz.

Performans Testi

- Bir porsiyon sade çırpılmış yumurta hazırlayınız.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Konu: **Süre :**	**Evet**	**Hayır**
1. Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
2. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
3. Çalışma tezgâhınızı temizlediniz mi?		
4. Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
5. Uygun araç ve gereçleri hazırladınız mı?		
6. Uygun büyüklükte teflon tava hazırladınız mı?		
7. Yumurtaları akı ve sarısı karışana kadar çırptınız mı?		
8. Uygun garnitürleri hazırladınız mı?		
9. Servis için gerekli hazırlığı yaptınız mı?		
10. Yumurtanın her tarafı eşit pişmiş mi?		
11. Taze yumurta tadı var mı?		
12. Yumurta akları ve sarılarını homojen dağılmış mı?		
13. Pişen yumurtaları uygun şekilde servis yaptınız mı?		
14. Zamanı ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
15. Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
16. İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
17. Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Hayır, olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirerek bir sonraki öğrenme faaliyetine geçmeniz önerilir.

ÖĞRENME FAALİYETİ-6

AMAÇ

Tekniğine uygun olarak pan cake ve crèpe çeşitlerini pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Pan cake ve crèpe arasındaki fark nedir? Araştırınız.
- Pan cake ve crèpe hangi mutfak kültüründen dünya mutfaklarına kazandırılmıştır?
- Otel mutfaklarında pan cake mi? Crèpe mi daha çok tercih edilmektedir? Araştırınız ve arkadaşlarınızla sınıf ortamında paylaşınız.
- Pan cake çeşitlerini araştırınız.

6. PAN CAKE VE CRÈPE

Yumurtalardan yapılan tatlıların büyük bir kısmını bu grup oluşturmaktadır. Fransızlar crèpe (crèpe), Amerikalılar pan cake (pankek), Almanlar panneguets (ponnekuets) diye isimlendirmişlerdir. Bizde karşılığı ise, çeşitli yörelerde “kaygana, akıtma, cızlama” gibi isimler alır.

Crèpe: Hepsinden ince olarak hazırlanır.

Pan cake: Daha kalın ve küçük olarak hazırlanır. İnce uygulamaları da görülür.

Panneguets: Oldukça kalın hazırlanır. Pişme fırında tamamlanır.

Kaygana: İsteğe göre hem ince hem kalın olarak kullanılır.
Bazı yörelerde yumurta sayısı fazla tutulmuş, yapraklar kalın yapılmıştır.

6.1. Crèpe ve Pan Cake Hamuru Hazırlama İlkeleri

- Öncelikle crèpe hazırlamada kullanılan malzemeler ölçülü olmalıdır. Ölçüye uyulmazsa, hazırlanacak sıvının kıvamı olumsuz etkilenir.
- Crèpeler fazla yağ istemezler. Burada kullanılan yağın amacı, crèpe’in tavaya yapışmasını önlemek içindir. Kızartmada ise dumanlanma noktası yüksek sıvı yağların kullanılması daha uygundur.
- Malzemeler hazırlandıktan sonra, çukur bir kapta yumurtalar çırpma teli veya mikserle çırpılır. Ölçülü ve elenmiş un eklenip karıştırılır. Şeker, tuz ve tarifede

varsa karbonat veya kabarma tozu eklenir. Yavaş yavaş süt eklenip çırpılarak istenilen özellikte hamur elde edilir. Hamur pütürlü olmamalıdır.

- Hamur hazırlandıktan sonra en az yarım saat bekletilmelidir.

6.2. Crèpe ve Pan Cake Hazırlamada Kullanılan Araçlar

- Crèpe tavası veya yapışmaz teflon tava: Crèpe ve pan cake hazırlamada crèpe tavası kullanılır. Tava 26 cm. çapında 2 cm. yüksekliğinde olmalıdır. Yapışmaz teflon tavalarda tercih edilir.
- Crèpe spatulası veya spatula: Küçük, büyük boylarda olabilir. Teflon olması tercih edilir. Tahta spatulalar kullanılmalıdır. Madeni olanlar tavayı çizecekleri için kullanılmamalıdır.
- Yumurta çırpma teli: Pütürsüz bir hamur elde etmek için kullanılır. Yinede pütür olmuşsa hamur hazırlanınca süzmek gerekir.
- Ölçü kabı (kepçe, kaşık, çay bardağı): Kullanılacak kepçenin büyüklüğü önemlidir. Küçük boy kepçe ile hamur daha ince döküleceği için crèpeler ince olur.
- Crèpe hazırlamada kullanılan diğer araçlar: Çukur bir kap, elek, süzgeç, rondo blendır, blendır veya mikser, su bardağı, çay bardağı, çorba kaşığı, çay kaşığı, fırça rende, bıçak, tencere, tahta kaşık, servis tabağıdır.

6.3. Crèpe ve Pan Cake'in Kullanıldığı Yerler

Crèpe ve pan cake sıcak veya soğuk olarak günün her saatinde tek başına tüketilebilir. Ayrıca crèpe börek, kebap, tatlı, ara sıcak gibi ürünlerin hazırlanmasında da kullanılmaktadır.

6.4. Crèpe ve Pan Cake Garnitürleri ve Sosları

Tatlı crèpe ve pan cakelerde sert olmayan meyveler, (Muz, kivi, çilek, mango, şeftali, kayısı vb.) meyve püresi, kestane püresi, reçel, bal, marmelat, fındık, fıstık, badem, ceviz, krema, pudra şekeri gibi garnitürler kullanılır.

Sos olarak; dondurma çeşitleri, dondurma sosları, vanilya sos, frambuaz sos, kivi sos, karamel sos, çikolata sos ve çilek sos kullanılır.

Tuzlu crèpe ve pan cakelerde sebze çeşitleri (ıspanak, mantar, havuç, kabak, taze fasulye, bezelye vb.) ile deniz ürünleri (karides, pavurya, alabalık, levrek, lüfer vb.) iç malzeme olarak kullanılır. Garnitür olarak domates, maydanoz, sivri biber, kornişon, taze kaşar, permesan peyniri, beyaz peynir vb. kullanılır.

Sos olarak ise beşamel sos, morney sos, süprem sos, krem sos ve domates sos gibi soslar kullanılır.

6.5. Crèpe ve Pan Cake'in Hazırlanması

- Yumurtalar kırılır, şeker, vanilya, tuz ilavesiyle aklar ve sarılar iyice karıştırılır.
- Biraz da süt ilave edilir.
- Un elenerek ilave edilir.
- Çok iyi karıştırılarak, pütürsüz, homojen hale getirilir.
- Eritilmiş ama kızgın olmayan yağ ilave edilir.
- Süt yavaş yavaş ilave edilerek hızla karıştırılır.
- En az 30 dakika dinlendirilip tekrar karıştırılır.

6.6. Crèpe ve Pan Cake'in Pişirilmesi

- Üründe iyi sonuç almak için çapı 15-20 cm. civarındaki tavalar tercih edilir. Çizik teflonlar kullanılmamalı. Dip kısmı kanarlara gelecek kadar yağlanır.
- Hazırlanan hamurdan tavanın içine dökülür. (crèpe ise ince, pan cake ise kalın olmalıdır.)
- Tava hemen hareket ettirilerek muntazam bir şekilde her tarafına yayılması sağlanır. Ocak üzerinde tava hafif sallanarak bir tarafı pişince öbür tarafı çevirme hareketi ile veya spatula ile parçalanmadan çevrilir.
- Diğer tarafı da çevrilir. Yağlı kâğıt üzerine çıkarılır. Soğuyunca aralarına yağlı kâğıt konularak üst üste dizilir. Gereken yerde kullanılır.



Resim 6.1 : Pişirilmiş crèpe (krep) yaprakları



Resim 6.2 : Pişirilmiş pan cake (pankek)

6.7. Crèpe ve Pan Cake İle Hazırlanan Örnek Ürünler

a. Sade Crèpe Hazırlama



Resim 6.3 : Sade crèpe (krep)

Malzemeler:

- 4 yumurta
- **150 g. un**
- **½ litre süt**
- **50 g. eritilmiş tereyağı**

- 5 g. tuz
- 5 g toz şeker
- Yeteri kadar vanilya

İşlem Basamakları:

- Yumurtaları kırıp şeker, tuz, vanilya ilave ediniz. Sütün ¼'ünü ilave edip tekrar karıştırınız.
- Unu eleyip ilave ediniz. Eritilmiş ama kızgın olmayan yağı ilave ediniz.
- Geriye kalan sütü ilave edip tekrar karıştırınız.
- En az 30 dakika dinlendirip tekrar karıştırınız.
- Çapı 15-20 cm. olan crèpe tavasını hazırlayınız.
- Dip kısmı kenarlara gelecek kadar yağlayınız.
- Hazırlanan hamurdan yarım kepçe dökünüz.
- Tavayı hemen hareket ettirerek her tarafına yayılmasını sağlayınız. Ocak üstünde hafif hafif sallayarak bir tarafı pişince diğer tarafını çeviriniz.
- Diğer tarafını da aynı şekilde pişiriniz. Yağlı kâğıt veya tahta üzerine çıkarınız.
- Soğuyunca arasına yağlı kâğıt koyarak istediğiniz yerde kullanınız.

b. Crèpe ala Turgue (Reçelli Kaygana)



Resim 6.4 : Reçelli kaygana

Malzemeler:

- 3 adet hazırlanmış yaprak
- 3 yemek kaşığı ezilmiş çilek veya benzeri reçel
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- ½ yemek kaşığı tereyağı
- 1-2 dal taze nane yaprağı (süslemek için)

İşlem Basamakları:

- Ürünün reçetesini okuyunuz.
- Hazırlanan kaygana yapraklarının içine ezilmiş reçelden birer kaşık yayınız.
- Önce ikiye sonra tekrar ikiye katlayınız.
- Üç tanesi bir porsiyon olmak üzere tabaklara sivri tarafları üste gelecek şekilde, kaydırarak yan yana diziniz.
- Üzerine kızdırılmış tereyağını dökünüz.
- Pudra şekerini eleyiniz
- Ürünü çok az fırınlayınız.
- Fırından çıkarınız.
- Servis tabağını ısıtınız.
- Servis tabağına alınız.
- Taze nane yaprağıyla süsleyiniz.
- Tabağı kalan reçelle de dekore edebilirsiniz.
- Sıcak servis yapınız.

c. Lorlu Kaygana



Resim 6.5 : Lorlu kaygana

Malzemeler:

- 3 adet hazırlanmış yaprak
- 3 yemek kaşığı taze lor
- 3 yemek kaşığı süzme bal
- 1/4 su bardağı süt veya krema
- ½ yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

İşlem Basamakları:

- Reçeteyi okuyunuz.
- Kaygana yapraklarını hazırlayınız.
- Lor, bal ve kremayı karıştırınız.
- Yaprakların içine sürünüz.
- Önce ikiye sonra tekrar ikiye katlayınız.
- Servis tabağına yan yana gelecek şekilde diziniz.
- Tavada tereyağını hafifçe eritiniz.
- Üzerine eritilmiş tereyağını dökünüz.
- Pudra şekeri eleyiniz.
- Fırını ısıtınız.
- Hazırladığınız ürünü fırına koyunuz.
- Sıcak fırında tutup ısınınca çıkartınız.
- Sıcak olarak servis yapınız.

d. Crèpes ala Suzette (Crèpe Suzet)



Resim 6.6 : Crèpes ala Suzette

Malzemeler:

- 6 adet crèpe
- 2 adet küp şeker
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 50 g. şeker
- 50 g. tereyağı
- 200 g. portakal suyu
- 3 yemek kaşığı limon
- 3 yemek kaşığı Grand marnier (özel portakal likörü)
- 1 çay kaşığı brandy veya konyak (Amerikan konyağı)

İşlem Basamakları:

- Şeker küplerini portakal kabuğu üzerine sürterek renklendiriniz.
- Flambe ateşli tatlı tavasında şeker ve şeker küplerini eriterek koyu sarı renk almasını sağlayınız. Tereyağı ilave edip, yakmadan hemen karıştırınız.
- Portakal ve limon suyu ilave ederek kaynatınız.
- Grand marnier ilave edip altını kısınız.
- Her crèpe yaprağını tavadaki sos içinde ıslatıp dörde katlayınız.
- Hepsi tamamlanınca brendy veya konyak ilave ediniz.
- Hemen alev gösterip alevlendiriniz.
- Servis tabaklarına üçer üçer yerleştiriniz.
- Artan sosu üzerlerine gezdiriniz. Portakal dilimleri ile süsleyerek sıcak olarak servis yapınız.

e. Pancakes With Black Cherries (Vişneli Kaygana Pastası)



Resim 6.7 : Vişneli Kaygana Pastası

Malzemeler:

- 8 adet kaygana yaprağı
- 1 kutu vişne kompostosu veya 1/2kg taze vişne
- 250 g. şeker
- 4-5 kaşık patates nişastası
- 250-300 g. krema
- 100 g. pudra şekeri
- 30-40 adet badem içi (kabukları soyulup ortadan ikiye ayrılmış)

İşlem Basamakları:

- Vişne taze ise çekirdeklerini çıkartarak, üzerini 250 g. şekerle kapatıp suyunu salmasını bekleyiniz.

- Kaynatınız veya komposto vişneyi kaynatarak koyulaştırınız.
- Vişne tanelerini çıkartınız. Vişne suyunu tekrar ocağa koyunuz.
- Kaynarken içine ¾ bardak sıcak nişasta ilave ediniz.
- Hızla karıştırıp, koyulaştırıp ocaktan alınız.
- Yaprakların arasına hazırlanan bu vişne suyundan, tanelerinden serpiştirerek sürünüz. Üst üste diziniz. En üst yaprağa bir şey koymayınız.
- Kremayı pudra şekeri ile kıvama getiriniz.
- Hazırlanan yaprakların üstünü ve etrafını bu krema ile kapatınız.
- Üzerine badem yapraklarını yapıştırıp soğutunuz.
- Dilimleyerek servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

PAN CAKE ve CRÈPE

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Pan cake ve crèpe pişirme araçlarını ve gereçlerini hazırlayınız.	➢ Atölye önlüğünü giyiniz. ➢ Bonenizi takınız. ➢ Çalışma alanınızı temizleyerek dezenfekte ediniz. ➢ Malzemelerinizi ekonomik kullanınız. ➢ Crèpe pişirebilmek için; 20 cm. çapında crèpe tavasını hazırlayınız. ➢ Tavanın temiz olmasına dikkat ediniz. ➢ Tava teflon malzemeden yapılmışsa; çizik olmamasına dikkat ediniz. ➢ Kullanacağınız mikseri hazırlayınız. ➢ Malzemeleri çırpmak için çukur kabınızı hazırlayınız. ➢ Kepçeyi hazırlayınız. ➢ Temiz olmasına dikkat ederek tahta spatulayı hazırlayınız. ➢ Yumurtaları hazırlayınız. ➢ Yumurtaların taze ve temiz olmasına dikkat ediniz. ➢ Sütü, unu, tuz, vanilyayı, pudra şekerini hazırlayınız.
➢ Crèpe ve pan cake hamuru hazırlayınız.	➢ Yumurtaları teker teker çırpma kabının içine kırınız. ➢ Daha önceden hazırlamış olduğunuz, elenmiş ve ölçülü unu, şekeri, tuzu, vanilyayı ilave ediniz. ➢ Tuzlu hazırlanan crèpeler için şeker ve vanilya miktarı azaltılmalıdır ➢ Malzemeler çok iyi çırpılmalıdır ➢ Ölçülü sütün 1/4'ünü ilave ediniz. İyice çırpınız. ➢ Önceden eritilip soğutulmuş tereyağını ilave ediniz. ➢ Geriye kalan sütü karışımın içine dökünüz.

➢ Crèpe ve pan cake pişiriniz.	➢ İyice çırpınız. ➢ 30 dakika dinlendiriniz. Tekrar çırpınız. (Resim 6.1'e bakınız.) (Resim 6.2'e bakınız.) ➢ Ocağı yakınız. ➢ Tavayı ocağa koyunuz. ➢ Dip kısımlara gelecek kadar yağlayınız. ➢ Yağı eridikten sonra yarım kepçe hazırladığınız karışımdan tavaya dökünüz. ➢ Tavayı hafifçe sallayarak crèpe'in altının pişmesini sağlayınız ➢ Tahta spatula yardımı ile ters çeviriniz. ➢ Çevirdiğiniz tarafı da aynı şekilde pişiriniz. ➢ Pişen crèpe'i yağlı kâğıt üzerine alınız. ➢ Kaygana ve pan cakeler daha kalın hazırlamalısınız. ➢ Pan cakeleri fırında da pişirebilirsiniz. ➢ Crèpeler ince olmalıdır. ➢ Crèpe'lerin kenarları dantel gibi olmalıdır. (Resim 6.3'e bakınız.)
➢ Crèpe ve pan cake'ten ürünler hazırlayınız. ➢ Crep ala Turgue (Kaygana) ➢ Reçelli kaygana pişiriniz.	➢ Üç adet kaygana yaprağı hazırlayınız. ➢ Kayganaların kalınlığı 4-5 mm. kalınlığında olmalıdır. ➢ Üç yemek kaşığı reçeli eziniz. ➢ Her yaprağın üzerine ezilmiş reçelden birer kaşık sürünüz. ➢ Kullandığınız reçel çilek kayısı şeftali reçeli olabilir. ➢ Değişik meyvelerden hazırlanmış marmelatlar da kullanabilirsiniz. ➢ Reçel sürdüğünüz yaprağı önce ikiye sonra tekrar ikiye katlayınız. ➢ Diğer yaprakları da bu şekilde hazırlayınız.

	- Isıya dayanıklı servis tabağına sivri tarafları üste gelecek şekilde yan yana diziniz. - Yarım çorba kaşığı tereyağını tavada eritip rengi değişince kayganaların üzerine dökünüz. - Yağın dumanlanma noktasına gelmemesine dikkat ediniz. - Üzerine pudra şekerini eleyip çok az fırınlayarak sıcak servis yapınız. (Resim 6.4'e bakınız.)
- Lorlu kaygana pişiriniz.	- Reçelli kayganada olduğu gibi üç yaprak kaygana hazırlayınız. - 4 yemek kaşığı lor ile bir çay kaşığı süzme balı karıştırınız. - Kullandığınız lorun tuzsuz olmasına dikkat ediniz. - Yarım çay bardağı krema ilave ederek karıştırınız. - Krema yerine sütte kullanabilirsiniz. - Hazırladığınız kaygana yapraklarının üzerine bu karışımdan sürünüz. - Reçelli kayganada olduğu gibi katlayınız - Isıya dayanıklı servis tabağına alınız. - Üzerine eritilmiş tereyağını dökünüz - Pudra şekerini eleyerek hafif fırında ısıtıp sıcak olarak servis yapınız. (Resim 6.5'e bakınız.)
- Crèpes suzette (crèpe süzet) pişiriniz.	- 6 yaprak crèpe hazırlayınız. - Crèpe'lerin kalınlığı 2mm.yi geçmemelidir. - 2 adet şeker küplerini portakal kabuğu üzerine sürterek

➢ Pan cakes with black cherries (vişneli kaygana pastası) pişiriniz.	renklendiriniz. ➢ Flambe ateşli tatlı tavasında şeker ve şeker küplerini eriterek koyu sarı renk almasını sağlayınız. ➢ 50 g. tereyağı ilave edip, yakmadan hemen karıştırınız. ➢ 200 g. portakal ve 3 yemek kaşığı limon suyu ilave ederek kaynatınız. ➢ 3 yemek kaşığı grand marnier (özel portakal likörü) ilave edip altını kısınız. ➢ Her crèpe yaprağını tavadaki sos içinde ıslatıp dörde ➢ Katlayınız. ➢ Hepsi tamamlanınca 1 çay kaşığı brendy veya konyak ilave ediniz. Hemen alev gösterip alevlendiriniz. ➢ Alev çok yüksek olmamalıdır. ➢ Servis tabaklarına üçer üçer yerleştiriniz. Artan sosu üzerlerine gezdiriniz. ➢ Rulo yaparak da servis edilebilir. ➢ Portakal dilimleri ile süsleyerek sıcak olarak servis yapınız. (Resim 6.6'ya bakınız.) ➢ 8 adet kaygana yaprağını hazırlayınız. ➢ Reçelli kayganada olduğu gibi hazırlayınız. ➢ Vişne taze ise, yarım kg. vişnenin çekirdeklerini çıkartarak, üzerini 250 g. şekerle kapatıp suyunu salmasını bekleyiniz, kaynatınız. ➢ Komposto vişne kullanılacaksa, kaynatarak koyulaştırınız. ➢ Vişne tanelerini çıkartınız, vişne suyunu tekrar ocağa koyunuz. ➢ Kaynarken içine ¾ bardak sıcak nişasta ilave ediniz. ➢ Hızla karıştırıp, koyulaştırınız. Ocaktan alınız. ➢ Yaprakların arasına hazırlanan bu

	višne suyundan ve tanelerinden serpiştirerek sürünüz. ➢ Üst üste diziniz. ➢ En üst yaprağa bir şey koymayınız. ➢ 250 g. kremayı, 100 g. pudra şekeri ile kıvama getiriniz. ➢ Hazırlanan yaprakların üstünü ve etrafını bu krema ile kapatınız. ➢ Üzerine badem yapraklarını yapıştırınız. ➢ Bademlerin kabuklarının kolay soyulması için 1-2 dakika haşlayınız. ➢ Soğutunuz, dilimleyerek servis yapınız. ➢ Vişneli kaygana pastası şu şekilde de servis edilebilir: İki adet yumurta akı çırpılarak kar haline getirilir ve pudra şekeri ilave edilir. ➢ Vişneli kaygana pastasının en üstüne sürülür ve sıcak fırında hafifçe pembeleştirilir. ➢ Sıcak olarak servis yapılır. (Resim 6.7'ye bakınız.)

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

A. Çoktan Seçmeli Sorular

1. Aşağıdakilerden Hangisi Crèpe Hazırlamada Kullanılmaz?
A) Çukur Kap
B) Mikser
C) Tahta Spatula
D) Çelik Tencere

2. Tatlı Crèpe Ve Pan Keklerde Aşağıdaki Sos Çeşitlerinden Hangisi Kullanılır?
A) Caramel Sos
B) Mayoez Sos
C) Hollandez Sos
D) Demi Glace Sos

3. Tuzlu Crèpe Ve Pan Keklerde Aşağıdakilerden Hangisi Garnitür Olarak Kullanılmaz?
A) Permesan Peynir
B) Kornişon
C) Fındık
D) Sivri Biber

4. Crèpe ve Pan Cake Hamuru Hazırlandıktan Sonra, Ne Kadar Dinlendirilmelidir?
A) 60 Dakika
B) 30 Dakika
C) 20 Dakika
D) 15 Dakika

5. Aşağıdakilerden Hangisi Pişirme Esnasında Krepin Tavaya Yapışmış Olmasının Nedenidir?
A) Hamurun Kıvamın Sert Olması.
B) Hamurun Fazla Dinlendirilmesi.
C) Tavadaki Yağın Isınmaması.
D) Tavanın Çok Sıcak Olması.

B. Aşağıdaki sorularda boşlukları doğru olarak doldurunuz.

6. Crèpein en önemli özelliği ……………….. ve kenarlarının ………………… şeklinde olmasıdır.

7. Crèpe hamuru hazırlanırken en az ……………………….. bekletilmelidir.

C. Aşağıdaki sorulardan doğru olanı seçiniz.

8. (…..) crèpe ve pan cake hazırlarken çukur kap kullanılmalıdır.

9. (…..) tuzlu crèpelerde garnitur olarak beşamel sos kullanılmaz.

10. (…..) crèpe ve pan kek sıcak ve soğuk yemek olarak kullanılır.

DEĞERLENDİRME

Doğru şıklarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınızın konularınızı tekrar gözden geçiriniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra bir sonraki öğretim faaliyetine geçebilirsiniz.

PERFORMANS TESTİ

- Bir porsiyon lorlu kaygana hazırlayınız.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Konu: **Süre :**		**Evet**	**Hayır**
1.	Atölye önlüğü ve bone kullandınız mı?		
2.	Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
3.	Çalışma tezgâhınızı temizlediniz mi?		
4.	Araç ve gereçlerinizin temizliğini kontrol ettiniz mi?		
5.	Uygun araç ve gereçleri hazırladınız mı?		
6.	Çukur bir kapta kaygana malzemelerini çırptınız mı?		
7.	Uygun tavayı seçip karışımı tavaya döktünüz mü?		
8.	Kayganaların 2 tarafını eşit olarak pişirip, parçalamadan çevirdiniz mi?		
9.	Lorlu iç malzemesinin hazırladınız mı?		
10.	Kayganaların servise hazırladınız mı?		
11.	İçi çiğ ve çok sert olmadan pişirdiniz mi?		
12.	İçindeki lorun lezzetini taşıyor mu?		
13.	Kalınlığı uygun mu? (5 mm.)		
14.	Zamanı ve enerjiyi iyi kullandınız mı?		
15.	Güvenlik ilkelerine dikkat ettiniz mi?		
16.	İş bitiminde ocakları kapattınız mı?		
17.	Çalışma alanınızdan çıkarken gazı kapattınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Hayır, olarak işaretlediğiniz bölümleri bir kez daha gözden geçirerek bir sonraki faaliyete geçmeniz önerilir.

MODÜL DEĞERLENDİRME

YETERLİLİK ÖLÇME

- 4 adet yumurta
- 2 adet domates
- 2 adet yeşilbiber
- 50 g. tereyağı
- 25 g. rende kaşar peyniri
- ½ lt. süt
- 100 g. un
- 2 dilim jambon
- 25 g. reçel
- 25 g. pudra şekeri

Yukarıdaki malzemelerden istediğinizi kullanarak, yumurta pişirme modülünde öğrendiğiniz uygulama tekniklerinden bir ürün hazırlayınız.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

	Öğrencinin aldığı puanlar	Not Baremi
Süreç Değerlendirme		**10 puan**
Hazırlanacak ürünü belirleme		10 puan
Uygun araç ve gereci hazırlama		10 puan
Ürünü pişirmeye hazırlama		10 puan
Ürünü uygun şekilde pişirme		10 puan
Servise hazırlama ve görünüm		10 puan
Ürün değerlendirme		**30 puan**
Pişmişlik		10 puan
Koku		10 puan
Lezzet		10 puan
Davranış değerlendirme		**20 ouan**
Atölye kıyafeti ve bone kullanma		5 puan
Temiz ve düzenli çalışma		5 puan
Zamanı ve enerjiyi iyi kullanma		5 puan
Güvenlik ilkelerine dikkat etmek		5 puan
TOPLAM		**100 PUAN**

Eksi puan aldığınız işlemler için öğretmeninizle iletişime geçiniz gerekiyorsa faaliyete geri dönerek tekrar yapınız.

Bu faaliyet için uygun şartlar sağlanamadığı takdirde, zümre öğretmenler kurulu kararı ile farklı bir yeterlilik ölçme işlemi planlanabilir.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1’İN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	B
3	B
4	D
5	B
6	demir sülfür
7	mikrop/eller
8	hava boşluğu
9	Y
10	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-2’ NİN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	C
3	B
4	D
5	D
6	C
7	2 adet
8	soğuk / suya
9	D
10	Y
11	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-3’ÜN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	A
3	D
4	C
5	B
6	A
7	B
8	taze
9	tuzu
10	sos
11	D
12	Y

ÖĞRENME FAALİYETİ-4’ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	B
4	C
5	C
6	tam ortada
7	2 adet
8	akları
9	D
10	Y

ÖĞRENME FAALİYETİ-5’İN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	C
4	A
5	D
6	taze
7	omletin
8	hafif kokulu
9	D
10	Y
11	D
12	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-6’NIN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	C
4	B
5	C
6	ince/dantel
7	30 dakika
8	D
9	Y
10	D

KAYNAKÇA

- ARLI Mine ve Arkadaşları, **Yiyecek Üretim Teknikleri-1**,Ya-Pa Yayınları, 2003.
- ÇEVİK Öznur, SAY Seniha, **Yumurta Uygulamaları ve Krepler**, MEB Yayınları, Ankara, 2000.
- BAYSAL Ayşe, **Beslenme**, Hacettepe Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Hatipoğlu Yayınları, Ankara, 1997.
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması-2**, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2003.
- USTA Necip, **Fransız Pasta ve Tatlı Sanatı**, Nadir Basımevi, İstanbul, 1979.
- GÜNDÜZ Sezgin, **Beslenme Biyokimyası Dersi**, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği Ana Bilim Dalı, Ankara, 2001.
- ARSLAN Necla, **Besin Hazırlama Dersi**, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği Ana Bilim Dalı, Ankara, 2010.
- http://www.sezgingunduz.com (13.04.2010,10:00)